Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Français

Model/Modelès: 970- 6986*

# Kenmore Elite®

# Electric Range

# Cuisinière électrique

* = color number, numéro de color

P/N 316902127

Sears Canada Inc.,
Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

www.sears.ca

# Table of Contents


Warranty ..... 2
Important Safety Instructions ..... 3-6
Product Record/Serial Plate Location ..... 6
Range Features ..... 7
Before Setting Oven Controls ..... 8
  Removing, replacing and arranging oven racks ..... 8
Surface Cookware Recommendations ..... 9
Before Setting Surface Controls ..... 10-11
  Cooktop Lockout ..... 10
  Cooktop power level display windows ..... 11
Setting Surface Controls ..... 12-14
  Single radiant elements ..... 12
  Triple radiant element ..... 13
  Warm & Ready™ Zone ..... 14
Oven Control Functions ..... 15
Setting Oven Controls ..... 16-30
  Setting clock ..... 16
  Setting timer ..... 16
  Add 1 minute ..... 16
  Setting 12 or 24 hour display mode ..... 16
  Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature ..... 16
  Changing oven temperature display mode ..... 17
  Setting silent or audible control mode ..... 17
  Oven Lockout ..... 17
  Setting Preheat ..... 18
  Setting Bake ..... 18
  Setting Cook Time ..... 19
  Setting Delay Start ..... 19
  Conv Bake ..... 20
  Conv Roast ..... 21
  Conv Convert ..... 21
  Broil ..... 22
  Cakes Breads ..... 23
  Meat probe ..... 23-24
  Slow Cook ..... 25
  Warm & Hold™ ..... 26
  Recipe Recall ..... 26
  Using AirGuard™ feature ..... 27
  Accent light ..... 27
  Adjusting oven temperature ..... 28
  Restoring factory default settings ..... 28
  Sabbath feature ..... 29-30
Warmer Drawer ..... 31-33
  Proof Bread ..... 33
  Humidity controller ..... 33
Flex Clean ..... 34-35
Care & Cleaning ..... 36-39
  Cleaning recommendation table ..... 36
  Cooktop maintenance and cleaning ..... 37-38
  Removing and replacing lift-off oven door ..... 39
Before You Call - Solutions to common problems ..... 40-42
Master Protection Agreements ..... 43
Sears Service ..... back cover


## Kenmore Elite Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

For five years from the date of purchase, if the cooktop glass fails due to thermal shock or the cooktop elements are defective, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair. After the first year from purchase date, you must pay the labor cost of part installation. This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

**This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:**

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from failure to maintain it properly according to all instructions supplied with the product.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

**Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies**

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.**
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

All rights reserved. Printed in the USA.

# Important Safety Instructions

## Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

### Definitions

⚠ This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

**⚠ WARNING** - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION** - indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

---

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

- **Proper installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 latest edition and local electrical code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

  Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

**⚠ WARNING**

- **All ranges can tip.**
- **Injury to persons could result.**
- **Install anti-tip device packed with range.**
- **See Installation Instructions.**

To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip bracket by removing lower front panel or storage drawer from the range. For models equipped with a warmer drawer or lower oven, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the installation instructions for proper anti- tip bracket installation.

- **Never modify or alter the construction of a range by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the range.**

- Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

- **Do not attempt to operate the range during a power failure.** If the power fails, always turn off the range. If the range is not turned off and the power resumes, the range will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

**⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of a range can result in serious injuries and also cause damage to the appliance. DO NOT** allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open oven door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING Storage in or on appliance — flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the storage drawer, warmer drawer or lower oven.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

**Save these instructions for future reference.**

# Important Safety Instructions

**⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.**

**⚠ WARNING DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE — children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer or lower double oven.

**⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of the range.** Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

**⚠ CAUTION DO NOT TOUCH SURFACE HEATING UNITS, OR SURFACE COOKING ELEMENTS, AREAS NEAR THESE SURFACE HEATING UNITS, OR INTERIOR SURFACE OF THE OVEN.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface cooking units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook top, surfaces facing the cook top, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and oven door window.

**⚠ CAUTION** Wear proper apparel — loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

**⚠ CAUTION DO NOT USE WATER OR FLOUR on grease fires — smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

**⚠ CAUTION When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**⚠ CAUTION Use dry potholders — moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

**⚠ CAUTION Do not heat unopened food containers — buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**

**Important Safety Notice**
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

**⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom.** Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- **Use care when opening oven door, warmer drawer or lower oven door —** Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located below the backguard. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.

- **Placement of interior oven racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Remove all utensils from the rack before moving.

- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

- **Do not cover the broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**

**Save these instructions for future reference.**

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob or keypad controls each surface heating unit.** Place a pan of food on the surface element or heating unit before turning it on, and turn the element or heating unit off before removing the pan.

- **Use proper pan size** — This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.

- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements** — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

- **Never leave surface elements unattended at high heat settings —** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Glazed cooking utensils —** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

- **When flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.**

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CERAMIC-GLASS COOK TOP MODELS

- **Do not cook on broken cook top**—If cook top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- **Clean cook top with caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**Save these instructions for future reference.**

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

**⚠ CAUTION** Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. **The range may be hot** and can cause burns.

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area around each surface element. Do not allow grease to accumulate.

- **Kitchen cleaners and aerosols — Always follow the manufacturer's recommended directions for use.** Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

- **Clean ventilating hoods frequently — Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.** Follow the manufacturer's instructions for cleaning hoods.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF-CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts listed in this Use & Care Manual.** Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broil pan, broil pan insert and any cookware, cooking utensils or food from the oven.

- **Do Not Use Oven Cleaners** — No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

- **Do Not Clean Door Gasket** — The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

**Save these instructions for future reference.**

---

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. **See bottom of this page** for serial plate location.

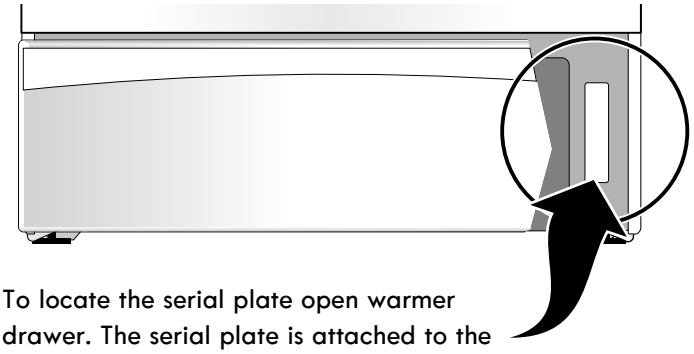
Model No. **970-**_____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

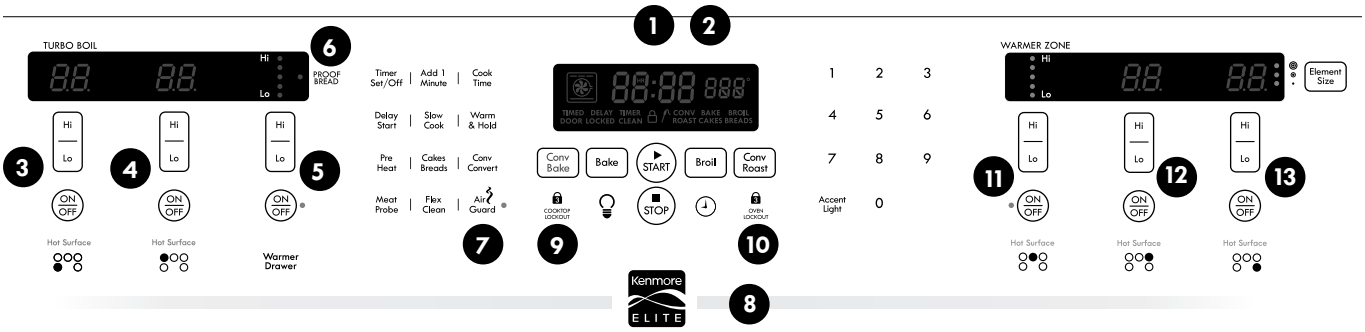
Save sales receipt for future reference.

## Serial Plate Location



To locate the serial plate open warmer drawer. The serial plate is attached to the lower right oven frame.

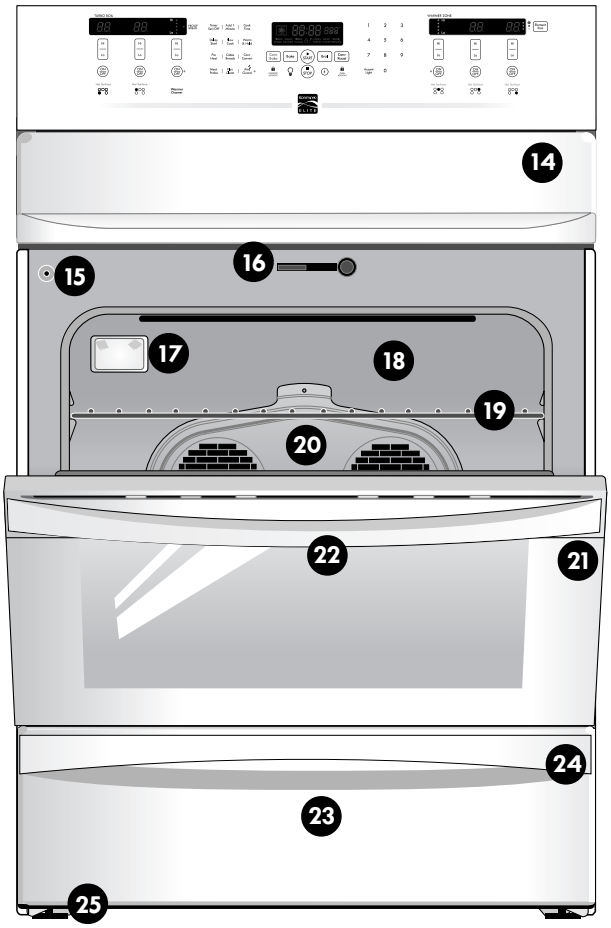
# Range Features

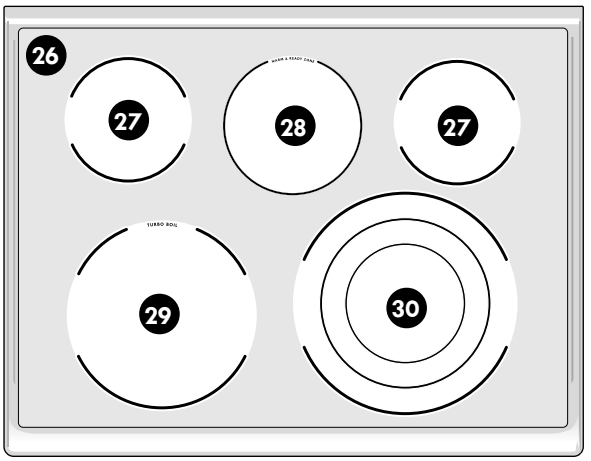


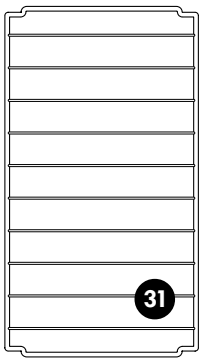

## Your electric range features include:

1. Electronic oven control with timer.
2. Glass touch sensitive control panel.
3. Left front Turbo Boil element control & digital display
4. Left rear element control & digital display.
5. Warm & Ready™ drawer control & indicator light.
6. Proof Bread indicator light.
7. AirGuard™ control and indicator light.
8. Accent Light.
9. Cooktop Lockout control.
10. Oven Lockout control.
11. Warm & Ready™ Zone control & indicator lights.
12. Right rear element control & digital display.
13. Right front triple element control & digital display.
14. Easy to clean upswept cooktop.
15. Automatic door interior light switch.
16. Oven door latch mechanism.
17. Two halogen interior oven lights with protective covers.
18. Self-Cleaning oven interior.
19. Adjustable heavy duty porcelain oven racks.
20. Dual oven convection fans & cover.
21. Full width oven door with large window.
22. Large 1-piece oven door handle.
23. Warm & Ready™ Drawer with humidity controller.
24. Large 1-piece warmer drawer handle.
25. Leveling legs and Anti-tip bracket (included).
26. Ceramic glass cooktop.
27. Left and right rear single radiant elements.
28. Warm & Ready™ Zone radiant element.
29. Left front radiant element.
30. Right front 6/9/12 in. triple radiant element.
31. Warmer drawer rack.

**Please note:** The features shown for your appliance may vary according to model type and color.



# Before Setting Oven Controls

## Oven vent location

The oven vent is located **under the left side of the control panel** (See Fig. 1). When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block oven vent.**

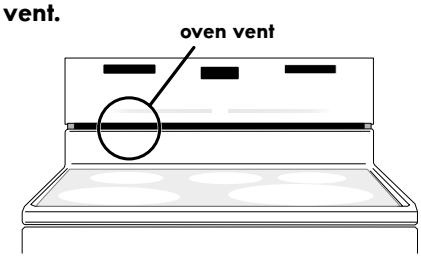



Fig. 1

## Removing, replacing and arranging oven racks

**⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven.** When cooking, the oven interior and exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

**⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom.** Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

**Arranging -** always arrange the oven racks when the oven is cool (prior to operating the oven).

**To remove -** pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

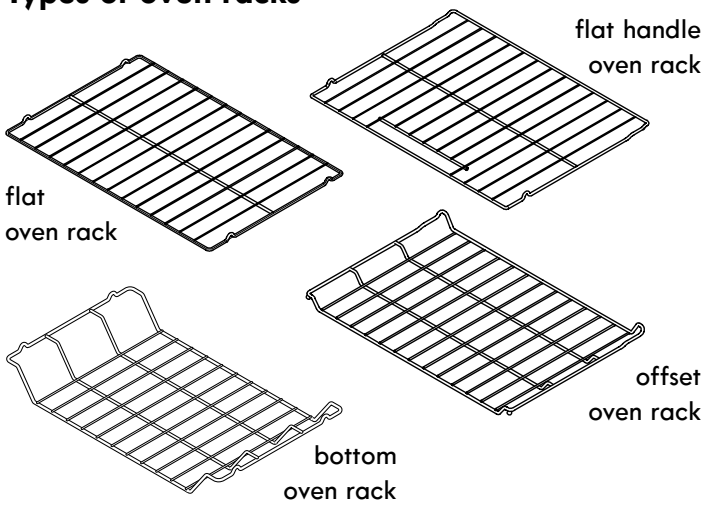
**To replace -** fit oven rack onto the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward and slide the rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

Fig. 2

**Recommended oven rack positions by food type:**
(Refer to Fig. 2)

| Food type | Position |
|---|---|
| Broiling | See broil |
| Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins | 4 or 5 |
| Frozen pies, angel food cake, yeast, bread and casseroles | 2 or 3 |
| Small cuts of meat or poultry | 1 or 2 |
| Turkey, roast or ham | 1 or 2 |

## Types of oven racks




The **flat oven rack** (some models) or **flat handle oven rack** (some models) may be used for most cooking needs.

The **offset oven rack** (some models) is designed to place the base of the rack about 1/2 of a rack position lower than flat oven racks. This design provides several additional possible positions between the flat rack positions.

To maximize oven cooking space place the **bottom oven rack** (on some models) in the lowest rack position for roasting large cuts of meat.

## Air circulation in the oven

For best baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. Hot air must be able to circulate around the cookware in the oven for even heat to reach around the food (See Fig. 3 ).

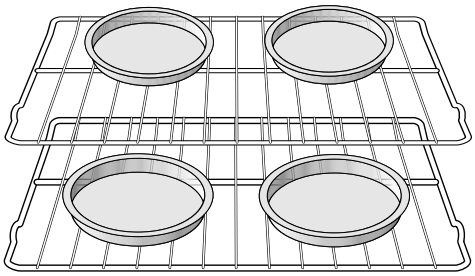


Fig. 3

# Surface Cookware Recommendations

## Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the radiant element power level setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in both Figs. 1 & 2.

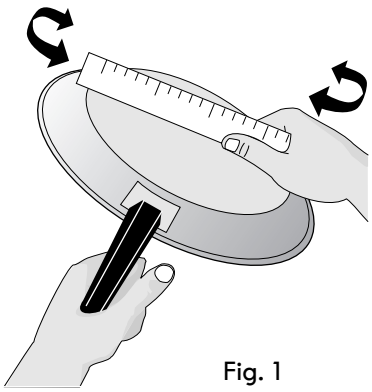
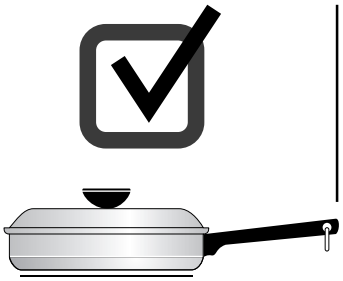
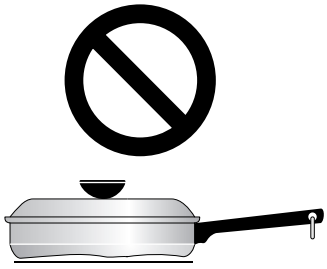


Fig. 1

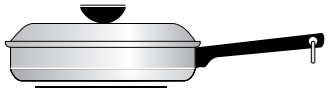
Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). For more detailed information about the ceramic cooktop see Cooktop maintenance and Cooktop cleaning in the **Care & Cleaning** section.



- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element size.

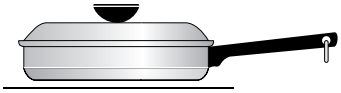


- Curved and warped pans.



- Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.

- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Fig. 2

## Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

**Aluminum -** Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

**Copper -** Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum).

**Stainless -** Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

**Cast Iron -** A slow heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. **Do not** slide on cooktop. Cast iron cookware can easily scratch the ceramic cooktop.

**Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

**Glass -** Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

**Important note:**
**Do not place empty** aluminum, glass or porcelain-enamel coated cookware on the ceramic cooktop! The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly especially if left empty & they may bond to the ceramic cooktop. If the cookware melts it will damage the cooktop! Be sure to follow all the cookware manufacturer's suggestions when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

# Before Setting Surface Controls

## The ceramic glass cooktop

The element graphics of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath the cooktop (See Figs. 1 & 2 ).

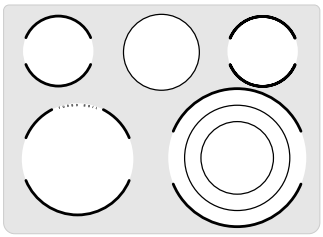


Fig. 1

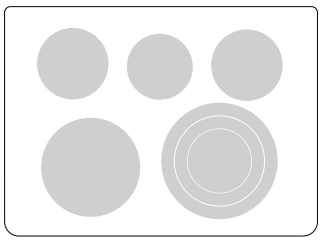


Fig. 2

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. The type and size and condition of the cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. Please note that areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns.**

**Radiant surface elements**

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle ON and OFF. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn off the radiant elements several minutes before cooking is complete. This will allow any remaining heat to complete the cooking process.

**Important notes:**

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- Pressing a cooktop keypad only activates or deactivates the element but will not start the heating process. Activating and powering any surface cooking element requires pressing two keys - the ON/OFF keypad first and then a power level section must be added before the element will begin heating.
- **Be sure** to read the detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **Care & Cleaning** and **Before You Call** checklist sections of this Use & Care Guide.

## Turbo Boil

The Turbo Boil feature (some models) offers a higher wattage surface radiant element. Turbo Boil will bring food items to boil much quicker and may be used when preparing larger quantities of food. The cooktop graphics will be clearly marked if this feature is available on your cooktop (Fig. 3).

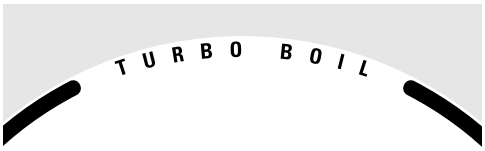



Fig. 3

## Cooktop Lockout

Use the Cooktop Lockout to lock all surface elements from being accidentally turned ON (including Warmer Zone). This feature will only lockout the cooktop features.

**To turn the Cooktop Lockout feature ON:**

1. Be sure all surface element controls are OFF.
2. Press and hold Cooktop Lockout keypad until acceptance tone sounds (about 3 seconds).

When the cooktop is locked, the cooktop locked indicator icon will appear in the oven control display window (Fig. 4 ).

Fig. 4

If a triple beep sounds (entry error tone) instead, check and be sure all surface elements are turned OFF before activating the Cooktop Lockout feature.

**To turn the Cooktop Lockout feature OFF:**

Press and hold **Cooktop Lockout** keypad until acceptance tone sounds (about 3 seconds). The cooktop locked indicator light will turn OFF and the cooktop may be used for normal cooking operations.

**Important notes:**

- If Cooktop Lockout is active and a power failure occurs, when power is restored the cooktop will remember the setting and remain locked.
- Starting a Flex Clean cycle will automatically turn ON the Cooktop Lockout feature. The cooktop will remain locked until the Flex Clean cycle is finished and the oven door has unlocked.

# Before Setting Surface Controls

## Cooktop display windows

The cooktop controls provide a digital display for each of the surface elements located on the cooktop. Power levels and messages are easily monitored and adjusted using the corresponding control keypads in combination with the **window displays**.

**Available power level settings**

The cooktop control will display heat levels ranging from **Hi** (Fig. 1) to **Lo** (Fig. 5) and **OFF** (Fig. 6). The settings between **9.5** (Fig. 2) and **3.0** (Fig. 3) decrease or increase in .5 increments. A medium setting is **5.0**. The settings between **3.0** (Figs. 3) and **1.2** (Fig. 4) are Simmer settings which decrease or increase in increments of .2 to **Lo** for more precise settings at lower heat levels.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

**Hot Surface message**

After using any of the surface radiant element positions the cooktop will become very HOT. After turning any of these elements OFF, the cooktop will remain HOT for some time. The corresponding **Hot Surface** (Fig. 7) message will remain ON and turn OFF once the element position on the cooktop has cooled sufficiently.

Hot Surface

Fig. 7

**Cooktop Lockout window message ( - - )**

The (- -) message will appear whenever the Cooktop Lockout feature is active (See Fig. 8). The cooktop features will not operate during a Flex Clean cycle. Refer to the Cooktop Lockout instructions for complete instructions.

Fig. 8

**Sabbath feature (Sb) message**

The cooktop display windows will show the **Sb** message whenever the Sabbath feature is active (Fig. 9). When activated, the Sabbath feature works for both the oven and cooktop together.

Once the Sabbath feature is active, changes to the heat levels for the cooktop heating elements will not show in the displays. The cooktop will react slower to heat level changes. See **Sabbath feature** section for complete instructions.

Fig. 9

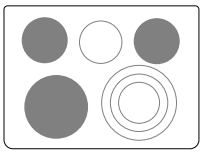
## Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) website and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight edge to check canner bottom.
- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning using a ceramic cooktop.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat seating when first bringing water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat level to lowest possible setting to maintain that boil.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. This will cause uneven heating results and may cause the ceramic cooktop to fracture.

# Setting Surface Controls

## Single radiant elements



The cooktop provides three single radiant element locations as illustrated. Use the following instructions when operating these elements.

The suggested power level settings shown in Fig. 1 are based on cooking with medium sized aluminum pans with lids. Be sure to make any further setting adjustments for best surface cooking results.

**Suggested radiant element power level settings table** (for triple and single elements)

| Setting | Type of cooking |
|---|---|
| High (8.0 - Hi) | Start most foods, bring water to a boil, pan broiling |
| Medium high (5.0-8.0) | Continue a rapid boil, fry, deep fat fry |
| Medium (3.0 - 5.0) | Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables |
| Medium low (2.0 - 3.0) | Keep foods cooking, poach, stew (2.8 or lower is a simmer setting) |
| Low (Lo - 2.0) | Keep warm, melt, simmer (2.8 or lower is a simmer setting) |

Fig. 1

**Hot Surface indicator lights**
When using any of the radiant element positions, the cooktop will become very hot. After turning any of the elements off the cooktop may remain HOT for some time. The corresponding **Hot Surface** indicator light (Fig. 4) will turn on whenever any element position becomes HOT and turn off once the cooktop has cooled sufficiently.

**⚠CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

**⚠CAUTION** **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

**To operate single radiant elements:**

1. Place correctly sized cookware on radiant element.
2. To activate press and hold the ON/OFF keypad for the desired element until acceptance tone sounds.
3. To set power level press **Hi** or **Lo** keypad and if needed toggle the **Hi** or **Lo** keypads to adjust to the desired power level setting. Each touch of the **Hi** or **Lo** key pad will decrease or increase the power level by 1/2 from 9.5 through 3.0. Simmer power levels between 3.0 and 1.2 will decrease or increase by .2 increments. **Hi** (Fig. 2) is the highest power level. **Lo** (Fig. 3) is the lowest power level available.
4. Once cooking is finished, press ON/OFF keypad to turn the element OFF (Fig. 4).

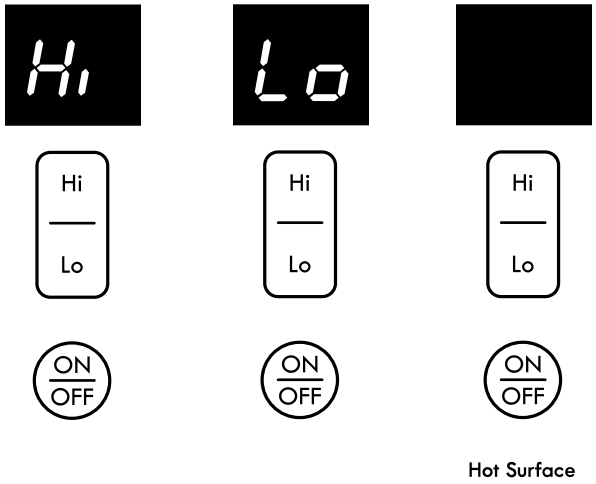


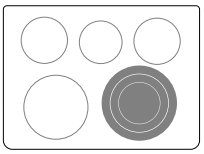

Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

**Important notes:**

- The **Hot Surface** indicator light will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.
- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- For efficient cooking, turn the surface element OFF several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

# Setting Surface Controls

## Triple radiant element



The cooktop is featured with an expandable triple radiant surface element located at the right front cooktop position.

Use the **Element Size** keypad (Fig. 1) to select which portions of the triple element are needed for heating. The triple element size may be changed anytime the element is ON.

**To operate triple radiant surface element:**

1. Place cookware on triple element.
2. To activate press and hold the ON/OFF keypad for the triple element until acceptance tone sounds.
3. Press **Element Size** keypad and toggle to select the single (Fig. 2), double (Fig. 3) or triple (Fig. 4) expandable element size setting.
4. To set power level press **Hi** or **Lo** keypad and if needed toggle the **Hi** or **Lo** keypads to adjust to the desired power level setting. Each touch of the **Hi** or **Lo** key pad will decrease or increase the power level by 1/2 from 9.5 through 3.0. Simmer power levels between 3.0 and 1.2 will decrease or increase by .2 increments. **Hi** (Fig. 5) is the highest power level. **Lo** (Fig. 6) is the lowest power level available.
5. Once cooking is finished, press ON/OFF keypad to turn the triple element OFF (Fig. 7).

**Hot Surface indicator lights**

When using any of the radiant element positions, the cooktop will become very hot. After turning any of the elements off the cooktop may remain HOT for some time. The corresponding **Hot Surface** indicator light (Fig. 7) will turn on whenever any element position becomes HOT and turn off once the cooktop has cooled sufficiently.

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

**CAUTION** **Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use.** These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

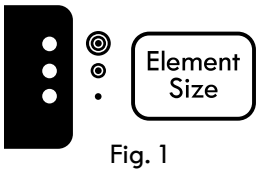



Fig. 1

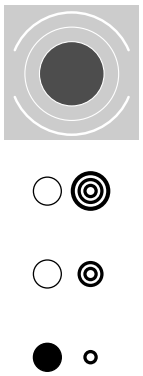


Fig. 2 - single

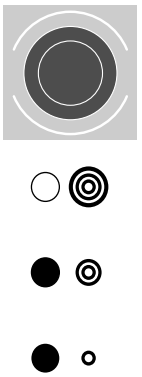


Fig. 3 - double

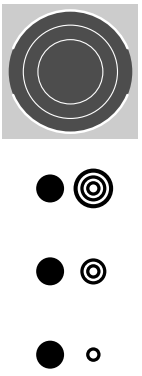


Fig. 4 triple

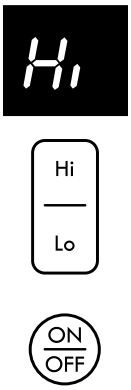



Fig. 5

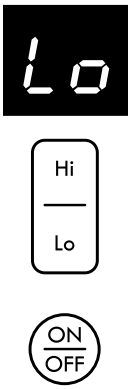



Fig. 6

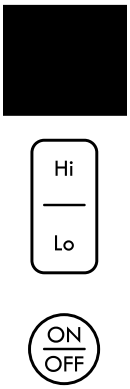


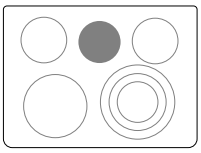

Fig. 7

**Important notes:**

- If no element size is chosen when the Triple element is turned ON, only the inner coil will heat by default.
- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- For efficient cooking, turn the surface element OFF several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

# Setting Surface Controls

## Warm & Ready™ Zone



The warmer zone is located at the center rear element position on the cooktop as shown. The purpose of the warmer zone is to maintain hot cooked foods at serving temperature.

Use the warmer zone feature to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.

Do not heat cold food with the warmer zone. Always start with hot food. All cookware placed on the warmer zone should be covered with a lid to maintain food quality.

**Setting warmer zone control:**

1. Place cookware with hot food on warmer zone.
2. To activate press and hold warmer zone ON/OFF keypad until acceptance tone sounds. The warmer zone indicator light will turn on.
3. To set heat level press **Hi** or **Lo** keypad and if needed toggle using these keypads to adjust to the desired power level setting. Release keypad when desired heat level is displayed by the indicator lights. Fig. 1 below shows examples for low, medium and high settings.
4. When ready to serve, press ON/OFF to turn the warmer zone OFF. Be careful when removing food from warmer zone. The cookware will be HOT.

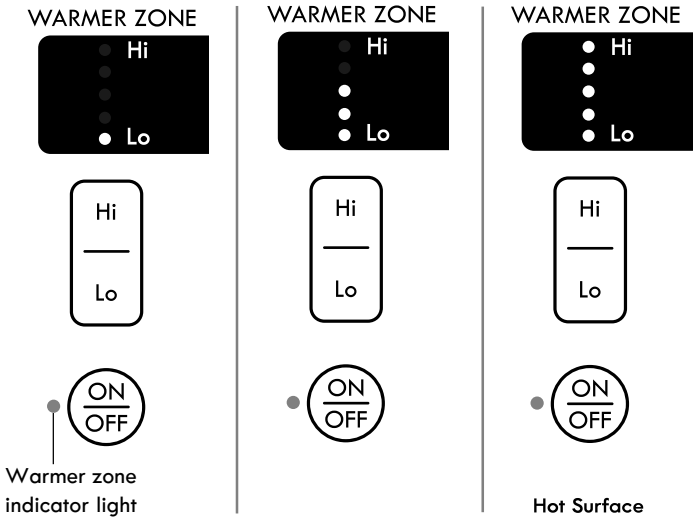



Fig. 1

**Hot Surface indicator light**

When using the warmer zone, the cooktop may become hot. After turning the warmer zone off the cooktop may remain HOT for some time. The warmer zone **Hot Surface** indicator light (Fig. 1) will turn on when the warmer zone becomes HOT and turn off once the cooktop has cooled sufficiently.

**⚠ CAUTION** Unlike other radiant surface elements, the warmer zone will not glow red when it is HOT. **The glass surface may still be hot** and burns can occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

**⚠ CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the **warmer zone** as cookware and plates **will be hot.**

**⚠ CAUTION** **Do not place flammable items** such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

**Temperature selection -** Refer to the warmer zone recommended food heat settings (Fig. 2). If a particular food is not listed, start with the medium heat setting and adjust as needed. Most foods may be kept at serving temperatures by using the medium heat setting.

**Warmer zone recommended heat settings**

| Food item | Heat setting |
|---|---|
| Breads/Pastries | Low |
| Casseroles | Low |
| Dinner Plates with Food | Low |
| Eggs | Low |
| Gravies | Low |
| Meats | Medium |
| Sauces | Medium |
| Soups (cream) | Medium |
| Stews | Medium |
| Vegetables | Medium |
| Fried Foods | High |
| Hot Beverages | High |
| Soups (liquid) | High |

Fig. 2

**Important notes:**

- For best results, when warming pastries or breads, any covering used should have an opening to allow moisture to escape. Use only cookware and utensils recommended for oven and cooktop use on the warmer zone.
- The warmer zone heat level may be adjusted at any time when the warmer zone is turned ON.
- Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and ceramic cooktop use. **Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food.** Plastic or aluminum foil can melt onto the cooktop.

## Oven Control Functions

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various keypad functions and features of the oven.

### Oven control keypads

1. **Timer Set/Off** - Use to set or cancel Timer.
2. **Delay Start** - Use with Bake, Conv Bake , Conv Convert and Flex Clean functions to program a delay start time or delay start self-cleaning cycle.
3. **PreHeat** - Use to pre-condition the oven temperature.
4. **Meat Probe** - Use to set meat probe.
5. **Add 1 Minute** - Use to add additonal minutes to Timer.
6. **Slow Cook** - Use to set Slow Cook function.
7. **Cakes Breads** - Use to select Cakes or Breads function.
8. **Flex Clean** - Use to set a 2 to 4 hour self-clean cycle.
9. **Cook Time** - Use to enter length of cook time desired.
10. **Warm & Hold** - Use to select Warm & Hold function.
11. **Conv Convert** - Use to select Conv Convert function.
12. **AirGuard** - Use to freshen kitchen air during cooking.
13. **Conv Bake** - Use to select Conv Bake function.
14. **Cooktop Lockout** - Use to lockout cooktop controls.
15. **Bake** - Use to start normal Bake function.
16. **Oven Light** - Use to turn the oven lights ON or OFF.
17. **START** - Use to start oven functions.
18. **STOP** - Use to cancel any oven function previously entered except Clock and Timer.
19. **Broil** - Use to select Broil function.
20. **Clock** - Use to set the time of day.
21. **Conv Roast** - Use to select Conv Roast function.
22. **Oven Lockout** - Use to lockout oven functions and door.
23. **Accent Light** - Use to turn Accent Light ON or OFF.

**0-9 keypads** - Use to enter temperatures and times.

### Minimum & maximum control settings

All of the features listed have minimum and maximum time and temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a keypad is touched (the Oven Lockout keypad is delayed by 3 seconds).

An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

| Feature | Min. temp. or time | Max. temp. or time |
|---|---|---|
| PreHeat | 170°F / 77°C | 550°F / 288°C |
| Bake | 170°F / 77°C | 550°F / 288°C |
| Broil | 400°F / 205°C | 550°F / 288°C |
| Timer | 1 minute | 11 hrs. 59 minutes |
| Flex Clean | 2 hours | 4 hours |
| Conv Bake | 170°F / 77°C | 550°F / 288°C |
| Conv Convert | 170°F / 77°C | 550°F / 288°C |
| Conv Roast | 170°F / 77°C | 550°F / 288°C |
| Slow Cook | Lo (225°F / 180°C) | Hi (275°F / 134°C) |
| Cook Time | 1 minute | 11:59 |
| Delay Time 12 Hr. | 1:00 | 12:59 |
| Delay Time 24 Hr. | 0:00 | 23:59 |
| Clock 12 Hr. | 1:00 | 12:59 |
| Clock 24 Hr. | 0:00 | 23:59 |

# Setting Oven Controls

## Setting Clock

When the appliance is first powered up, 12:00 will flash in the display (See Fig. 1). The time of day must first be set before operating the oven.

Fig. 1

**Example — To set the clock to 1:30:**

1. Press (clock) keypad.
2. Enter **1 3 0** using numeric keypads.
3. Press (START).

**Important note:**
The clock cannot be changed during any active oven cooking or cleaning function.

## Setting Timer

The minute timer allows you to track your cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes.

**Example — To set the timer for 5 minutes:**

1. Press **Timer Set/Off** keypad.
2. Enter **5** using numeric keypad.
3. Press (START) keypad to start timer.

To cancel the timer when active press **Timer Set/Off** keypad again.

**Important notes:**

- The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra minute timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or while using any of the other oven functions.
- The timer will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- When the timer is active during a cooking process, the minute timer will show in the display. To view the information of any other active oven function, press the keypad once for the other function to view the status.

## Add 1 Minute

Use the **Add 1 Minute** keypad to set additional minutes to the timer. Each press of the keypad will add 1 additional minute. If Add 1 Minute keypad is pressed when the timer is not active, the timer will activate and begin counting down from 1 minute.

**Example — To add 2 minutes to the timer:**
Press **Add 1 Minute** keypad twice.

## Setting 12 or 24 hour display mode

The clock display mode allows you to choose between 12 or 24 hr modes. The factory preset clock display mode is 12 hours.

**Example — To set 12 or 24 hour display mode:**

1. Press and hold (clock) keypad for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** keypad to toggle between 12 Hr day or 24 Hr day display modes (See Figs. 2 & 3).
3. Press (START) to accept choice.

Fig. 2

Fig. 3

## Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature

The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will turn off the oven if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to continuously bake.

**Example — To change between continuous bake or 12-Hour Energy saving feature:**

1. Press and hold **Timer Set/Off** keypad for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** to toggle between 12 Hour OFF (Fig. 4) or Stay On (Fig. 5) feature.
3. Press (START) to accept choice.

Fig. 4

Fig. 5

# Setting Oven Controls

## Changing oven temperature display mode

The oven control is preset to display °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The control can be changed to display either Fahrenheit or Celsius.

**Example — To change the temperature to display °C (Celsius) or °F (Fahrenheit):**

1. Press and hold **Broil** keypad for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** keypad to toggle between Fahrenheit or Celsius temperature display modes (Figs. 1 & 2).
3. Press START to accept choice.

**Important note:**
The oven temperature display cannot be modified during any active oven cooking or cleaning function.

Fig. 1

Fig. 2

## Setting silent or audible control mode

Silent mode allows the oven control to operate without audible tones. The control may be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal audible tones.

**Example — To set for silent or audible mode:**

1. Press and hold **Delay Start** keypad for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** keypad to toggle between beep on or beep off. (See Figs. 3 & 4).
3. Press START to accept choice.

Fig. 3

Fig. 4

## Oven Lockout

OVEN LOCKOUT

The control may be programmed to lock the oven door and lock the oven control keypads.

**To activate the Oven Lockout feature:**

1. Be sure oven door is completely closed.
2. Press and hold the **OVEN LOCKOUT** keypad for 3 seconds. **door Loc** (See Fig. 5) will appear in the display. The motor driven door latch mechanism will begin locking the oven door automatically. Do not open the oven door. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock. Once the oven door is locked, the **Loc** will appear in the display (See Fig. 6).

Fig. 5

Fig. 6

**To cancel the Oven Lockout feature:**

1. Press and hold the **OVEN LOCKOUT** keypad for 3 seconds. The motor driven door latch mechanism will begin unlocking the oven door automatically. Do not open the oven door. Allow about 15 seconds for the oven door to completely unlock.
2. When the Loc message (Fig. 6) is no longer displayed, the oven door may be opened and the oven control keypads will be available for use.

**Important notes:**

- To avoid possible damage to the oven door latching mechanism, do not attempt to open or close the oven door whenever the door Loc message is displayed.
- If a control keypad is pressed when **OVEN LOCKOUT** is active, the control may triple beep indicating the keypad action is not available when the **OVEN LOCKOUT** feature is active.

# Setting Oven Controls

## Setting Preheat

For best baking performance use the **Preheat** feature. The Preheat feature will bring the oven up to the set cooking temperature. A reminder tone will sound indicating when the set temperature is reached and to place the food in the oven.

When the oven is finished preheating the preheat feature will perform like the Bake feature and continue to maintain the oven set temperature until cancelled.

Preheat may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**Example — To set Preheat with default oven temperature of 350°F:**

1. Press **PreHeat** keypad.
2. Press START (See Fig. 1).

   To cancel preheating at anytime press STOP.

Fig. 1

**Example — To set oven for Preheat to 450°F:**

1. Press **PreHeat** keypad.
2. Press **4 5 0** using numeric keypads.
3. Press START .

   To cancel preheating at anytime press STOP.

**Important notes:**

- When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection fan will turn on and stay on until the oven reaches set temperature.
- Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles.

## Setting Bake

Use the bake function whenever the recipe calls for baking using normal temperatures. A reminder tone will sound indicating when preheating is finished and to place the food in the oven.

Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**⚠ CAUTION Always use pot holders or oven mitts when using the oven.** When cooking, the oven interior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns.

**Example — To set Bake with default oven temperature of 350°F:**

1. Press **Bake** keypad.
2. Press START .

   To cancel baking at anytime press STOP.

**Example — To set Bake for oven temperature of 425°F:**

1. Press **Bake** keypad.
2. Enter **4 2 5** using numeric keypads.
3. Press START .

To cancel baking at anytime press STOP.

**Important notes:**

- When setting Bake or a cooking feature that preheats the oven (except Broil), the Convection fan will turn on and stay on until the oven reaches set temperature.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.
- The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to continuously bake, see **Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature** for detailed information.

# Setting Oven Controls

## Setting Cook Time

Use Cook Time to program the oven control to automatically turn the oven function off after a desired length of time.

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**Example — To program oven to Bake with oven default temperature of 350°F and to shut-off after 30 mintues:**

1. Press **Cook Time** keypad.
2. Enter **3 0** using numeric keypads.
3. Press START to accept.
4. Press **Bake** keypad.
5. Press START.

Fig. 1

**When the programmed cook time runs out:**

1. **END** will appear in the display window and the oven will shut-off automatically (See Fig. 1)

2. The oven control will provide a beep 3 times every 30 seconds as a reminder until STOP keypad is pressed.

**Important notes:**

- The Cook Time feature may be set with Bake, Conv Bake, Conv Roast, Slow Cook and Preheat. Cook Time or Delay Start will not operate with the Broil function.
- The maximum default Cook Time setting is 11 hours and 59 minutes.
- After the Cook Time feature has been activated, press the **Cook Time** keypad to display any cook time remaining.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

## Setting Delay Start

Delay Start sets a delayed starting time to oven cooking or cleaning functions. Prior to setting a delay start, be sure the time of day is set correctly.

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**Example — To program oven for a delayed start beginning at 5:30 and to shut-off automatically after 50 minutes and for baking at 375 F:**

1. Press **Cook Time** keypad.
2. Enter **5 0** using numeric keypads.
3. Press START to accept
4. Press **Delay Start** keypad.
5. Enter **5 3 0** using numeric keypads.
6. Press START to accept.
7. Press **Bake** keypad.
8. Enter **3 7 5** using numeric keypads.
9. Press START.

**When the programmed cook time runs out:**

1. **END** will appear in the display window and the oven will shut-off automatically (See Fig. 1).

2. The oven control will provide 3 short beeps every 30 seconds as a reminder until STOP keypad is pressed.

**Important notes:**

- Delay Start may be set using a 24 hour clock. See Setting 12 or 24 hour display modes for more information.
- The Delay Start feature may be used with Bake, Conv Bake, Conv Roast, Conv Convert, Slow Cook and Flex Clean functions. Delay Start or Cook Time will not operate with the Broil function.

# Setting Oven Controls

## Conv Bake

**Benefits of the convection bake feature**

— Foods may cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
— Multiple rack baking.
— No special pans or bakeware needed.

Convection functions use a fan to circulate the oven's heat uniformly and continuously around the oven. This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results.

Heated air flows around the food from all sides, sealing in juices and flavors.

Most foods will cook faster and more evenly with the convection feature.

Conv Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**Suggestions for Convection baking:**

- Reduce oven temperature 25°F from recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions using the minimum recommended cook time.
- For best results when using a single oven rack, place rack in position 4 or 5 (See Fig. 1). When using 2 oven racks, place in positions 2 & 5. When using 3 oven racks place in positions 2, 4, & 7 (use offset rack only in position 7).

**Example — To set Conv Bake with a default oven set temperature of 350°F:**

1. Press **Conv Bake** keypad.
2. Press START.

To cancel Conv Bake at anytime press STOP.

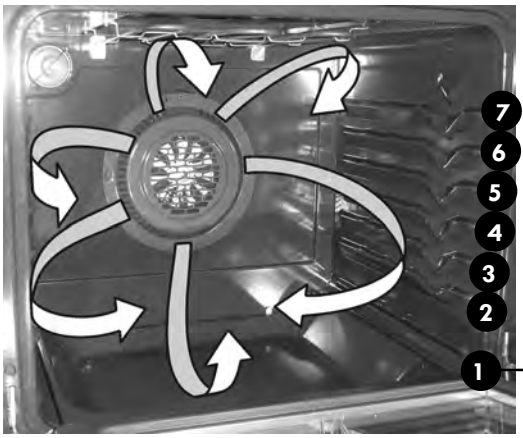



Fig. 1

**Important notes:**

- The convection fan will begin rotating once Conv Bake, Conv Roast or Conv Convert has been activated.
- If the oven door is opened when any convection function is active, the convection fan will **stop rotating** until the oven door is closed.
- When using Conv Bake cook time reductions may vary depending on the amount and type of food being cooked.
- Layer cakes will have better results using the Cake function.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

# Setting Oven Controls

## Conv Roast

The Conv Roast function combines a cook cycle with the convection fan to roast meats and poultry. Meats cooked with Conv Roast function will be juicer and poultry will be crisp on the outside while staying tender and moist on the inside.

Conv Roast may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

**Suggestions for Conv Roast:**

- Preheating is not necessary when roasting foods using Conv Roast.
- Since Conv Roast cooks food faster, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe (check the food at this time). If necessary, increase cook time until the desired doneness is obtained.
- Do not cover foods when dry roasting - this will prevent the meat from browning properly.

**Example — To set Conv Roast with a default oven set temperature of 350°F:**

1. Press **Conv Roast** keypad.
2. Press START.

To cancel Conv Roast at anytime press STOP.

**Important notes:**

- The convection fan will begin rotating once Conv Bake, Conv Roast or Conv Convert has been activated.
- If the oven door is opened when any convection function is active, the convection fan will **stop rotating** until the oven door is closed.

## Conv Convert

The Conv Convert function makes it easy to convert any baking recipe and include the convection feature. The oven control uses the normal recipe settings and **adjusts to a lower temperature** for convection baking.

When Conv Convert is used with a Delay Start setting, the Conv Convert function will display a **CF** (See Fig. 1) as a reminder to "check food" when the bake time is 75% complete. At this time the oven control will sound 1 long beep at regular intervals until the set cook time has finished.

Fig. 1

**Example — To add Conv Convert to Conv Bake function using default oven set temperature:**

1. Press **Conv Bake** keypad.
2. Press **Conv Convert** keypad.

To cancel Conv Convert at anytime press STOP.

**Example — To program oven for Conv Convert with oven default temperature of 350°F and to shut-off after 30 mintues:**

1. Press **Conv Bake** keypad.
2. Press START to accept.
3. Press **Cook Time** keypad.
4. Enter **3 0** using numeric keypads.
5. Press START to accept.
6. Press **Conv Convert** keypad.

**Important notes:**

- Conv Convert may only be used with the **Conv Bake** function.
- When using Conv Convert function Cook Time reductions may vary depending on the oven set temperature.
- The minimum amount of Cook Time that may be entered using the Conv Convert function is 20 minutes.
- The convection fan will begin rotating once Conv Bake, Conv Roast or Conv Convert has been activated.
- If the oven door is opened when any convection function is active, the convection fan will **stop rotating** until the oven door is closed.

# Setting Oven Controls

## Broil

Use the broil function to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. The Broil feature is factory preset to broil at 550°F. The Broil function temperature may be set at any temperature between 400°F (205°C) and 550°F (288°C).

Be aware that the suggested broil settings table (Fig. 3) are recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

**Example — To set Broil with the default broil oven temperature of 550°F:**

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food.
2. Position cookware in oven. **Leave the oven door open** at the broil stop position when broiling (See Fig. 2).
3. Press **Broil** keypad.
4. Press START.
5. Broil on one side until food is browned; turn and broil on other side.
6. When finished broiling press STOP.

   To cancel Broil at anytime press STOP.

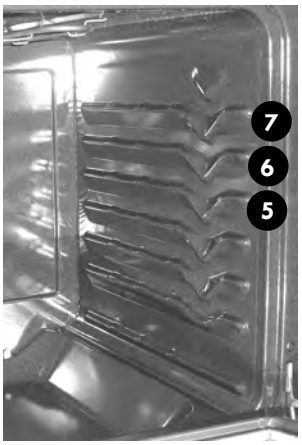



Fig. 1

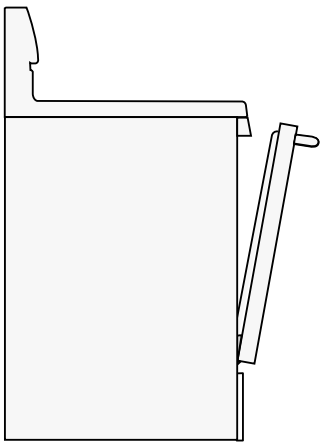


Fig. 2

**⚠ WARNING** Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

**⚠ CAUTION** **Always use pot holders or oven mitts when using the oven.** When cooking, the oven interior, exterior, oven racks and cooktop will become very hot which can cause burns

**Important notes:**

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a quality broil pan along with a broil pan insert. A broil pan is designed to drain the fat from the food, help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.
- Cook Time or Delay Start will not operate with the Broil function.

**Suggested broil settings table** (electric oven)

| Food | Rack position (See Fig. 1) | Setting | Cook time in minutes 1st side | 2nd side | Doneness |
|---|---|---|---|---|---|
| Steak 1" thick | 6th or 7th* | 550°F | 6 | 4 | Medium |
| Steak 1" thick | 6th or 7th* | 550°F | 7 | 5 | Medium-well |
| Steak 1" thick | 6th or 7th* | 550°F | 8 | 7 | Well |
| Pork chops 3/4" thick | 6th | 550°F | 8 | 6 | Well |
| Chicken-bone in | 5th | 450°F | 20 | 10 | Well |
| Chicken-boneless | 6th | 450°F | 8 | 6 | Well |
| Fish | 6th | 550°F | - as directed - | | Well |
| Shrimp | 5th | 550°F | - as directed - | | Well |
| Hamburger 1" thick | 7th* | 550°F | 9 | 7 | Medium |
| Hamburger 1" thick | 6th | 550°F | 10 | 8 | Well |

*Use the offset rack only in rack position 7.

Fig. 3

# Setting Oven Controls

## Cakes Breads

The **Cakes Breads** functions are designed to give optimum baking performance for Cakes or Breads. These functions work well for baking cakes, brownies, pies (fresh or frozen), baked custards, cheesecakes, breads, rolls, biscuits, muffins and cornbread.

The **Cakes** function provides a preheat with a gentle cycling of heat giving cakes more volume and allowing delicate foods to cook more evenly.

The **Breads** function adds a special preheat feature to the bake cycle that thoroughly heats the oven from top to bottom to give more evenly browned foods.

**Example - To set the Cakes or Breads features:**

1. Arrange interior oven racks when cool. If needed Preheat oven as desired and place food in oven.
2. For Cakes, press the **Cakes Breads** keypad until CAKES appears in the oven control display (See Fig. 1).

   For Breads, press the **Cakes Breads** keypad until BREADS appears in the oven control display (See Fig. 2).
3. Press START.

   Press STOP to cancel **Cakes** or **Breads** function at any time.

Fig. 1

Fig. 2

**Important notes:**

- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.
- Breads will have better results baking on a single oven rack.
- Layer cakes will have best results using the Cakes function.

**Baking layer cakes with 1 or 2 oven racks**

For best results when baking cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware on rack in positions 2 and 5 (6 if using the offset oven rack). For best results when baking cakes or cookies using a single offset oven rack, place rack in positions 2 or 3.

## Meat probe

When cooking meat such as roasts, hams or poultry, use the meat probe function to check the internal temperature without any guesswork. For some foods, especially poultry and roasts, testing the internal temperature is the best method to insure properly cooked meats.

**Important notes:**

- Use ONLY the meat probe supplied with appliance. Using any other probe or device may result in damage to appliance and the meat probe receptacle.
- Never leave or store meat probe inside oven.
- Handle the meat probe carefully when inserting and removing from food or probe receptacle. Do not use tongs to pull on meat probe cable when inserting or removing from food or receptacle.
- Defrost food completely before inserting meat probe to avoid damaging probe.
- To avoid possibility of burns, after cooking carefully unplug meat probe using a pot holder to protect hands.

**Proper meat probe placement:**

- Always insert meat probe so that the probe tip rests in the center of the thickest part of meat. Do not allow meat probe to touch bone, fat, gristle or cookware.
- For bone-in ham or lamb, insert meat probe into the center of lowest large muscle or joint. For dishes such as meat loaf or casseroles, insert meat probe into center of food. To find center of the food visually measure using probe as a guide (See Fig. 3). When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, insert meat probe into the thickest part of inner thigh, below the leg (See Fig. 4).

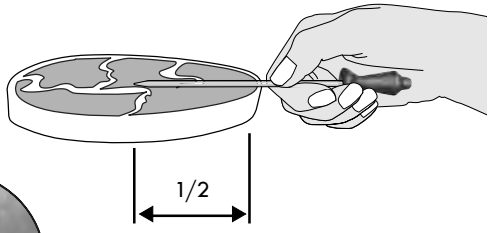



Fig.3

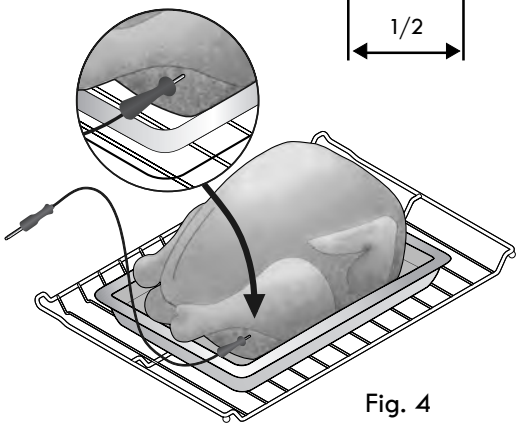


Fig. 4

# Setting Oven Controls

## Meat probe (cont'd)

**Important note:**
Changing how the oven reacts after reaching the target temperature must be done before starting the cooking process.

**To set meat probe:**

1. Prepare the food and properly insert the temperature probe into the food. **DO NOT preheat** or start cooking **before** properly inserting the meat probe. The probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
2. Place the prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
3. Plug the meat probe into the probe receptacle located on the left front oven cavity side (See Fig. 1 for location of probe receptacle).
4. The oven control detects if the meat probe is correctly plugged in to receptacle and when recognized will illuminate the icon in the oven control display.
5. To set the target temperature press **Meat Probe** keypad once then enter the desired target internal temperature using the numeric key pads (default setting is 170°F/ 77°C)†. Press START to accept the meat probe target temperature. Close the oven door.
6. Set the oven control for **Bake, Conv Bake** or **Conv Roast** and the desired oven temperature. You may use the meat probe with some other baking features, but the meat probe cannot be set with **Broil** or **Flex-Clean**.
7. During the cooking process the actual meat probe temperature will display by default. To view the target temperature press the **Meat Probe** keypad once. After 6 seconds the display will show the actual meat probe temperature. If the target temperature needs to be changed during the cooking process, press the **Meat Probe** keypad once and use the numeric keypads to adjust the target temperature. Press the START key to accept any change.
8. The oven control will provide 3 beeps when the internal target temperature is reached. By default the oven will automatically change to a Warm & Hold setting. The Warm & Hold function will maintain the oven temperature at 170° F (77°C). Instructions for changing how the oven reacts after reaching the internal target temperature may be found later in this section.

Press STOP to cancel cooking at any time.

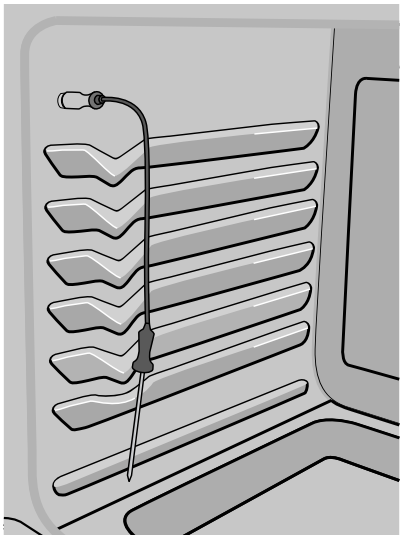


Fig. 1

See the following Instructions for changing how the oven reacts after reaching the internal target temperature.

**To set the oven to continue cooking after reaching the probe target temperature:**

1. Press **Meat Probe** keypad and hold for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** keypad and toggle until the "Continu" message appears (Fig. 2) then press START to accept.

**To set the oven to cancel cooking and automatically start Warm & Hold after reaching the probe target temperature:**

1. Press **Meat Probe** keypad and hold for 6 seconds.
2. Press **Flex Clean** keypad and toggle until "CAnCEL" message appears (Fig. 3) then press START to accept.

Fig. 2

Fig. 3

† The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F/60°C means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F/63°C for medium rare fresh beef.

# Setting Oven Controls

## Setting Slow Cook

The Slow Cook function may be used to cook foods more slowly and at lower oven temperatures. Slow Cook provides cooking results much the same way as a Slow Cooker or Crock-Pot.

Slow Cook is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

For Slow Cook two settings are available, high (**Hi**) or low (**Lo**). The high setting is best for cooking foods from a 4 to 5 hour time period. The low setting is best for cooking foods from a 8 to 9 hour time period.

**Some tips for best results when using Slow Cook:**

- Completely thaw all frozen foods before cooking with the Slow Cook.
- When using a single oven rack, place in oven rack position 2 or 3.
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food items.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the Slow Cook time may need to extended.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary; depending on the weight, fat content, bone & the shape of the roast.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.
- Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cook feature.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**Example — To set Slow Cook:**

1. Position cookware in oven and close oven door.
2. Press **Slow Cook** keypad. Hi will appear in the display indicating the default temperature setting is for high.
3. If a low setting is needed, press **Slow Cook** keypad again to select the low setting.
4. Press START to activate Slow Cook.

   To cancel Slow Cook at anytime press STOP.

**Important notes:**

- Slow Cook may be used with additional settings of Cook Time and Delay Start.
- The maximum cook time for the Slow Cook is 11 hours and 59 minutes unless the control has been changed to the continuous Bake mode.

# Setting Oven Controls

## Warm & Hold™

Warm & Hold will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold will shut-off automatically. Warm & Hold should only be used with foods that are already at serving temperatures. Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C).

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**Example — To set Warm & Hold:**

1. If needed, arrange interior oven racks and place cooked food in oven.
2. Press **Warm & Hold** keypad. **HLd** will appear in the display. If no further keypads are touched within 25 seconds the request for Warm & Hold will clear.
3. Press START. Warm & Hold will automatically turn off after 3 hours.

   To turn Warm & Hold off at any time press STOP.

**Example — To add Warm & Hold to turn ON automatically after baking 45 minutes with default oven set temperature of 350°F:**

1. Press **Cook Time** keypad.
2. Enter **4 5** using numeric keypads.
3. Press START to accept.
4. Press **Bake** keypad.
5. Press START to accept.
6. Press **Warm & Hold** keypad. **HLd** will appear in the oven control display.
7. Press START to accept. When the cook time runs out, the Warm & Hold will turn ON automatically. Warm & Hold will automatically turn off after 3 hours.

**Important notes:**

- Warm & Hold will maintain the oven temperature at 170° F (77°C) for 3 hours.
- Warm & Hold may be set when finished cooking or may be added to automatically turn on after cooking using Cook Time. Delay Start may also be added.

## Recipe Recall

The Recipe Recall feature may be used to record and recall your favorite recipe settings. This feature allows you to store one setting for each of the basic cooking keypads. The keypads that a recipe may be stored with are **Bake, Conv Bake, Conv Roast, Cakes Breads, PreHeat** and **Slow Cook**. This feature will also store and recall any added Cook Time or Warm & Hold settings.

**Example - To store a typical cookie recipe for baking at 375°F for 9 minutes and to shut-off automatically:**

1. Close oven door.
2. Press **Bake** keypad.
3. Press **3 7 5** numeric keypads.
4. Press START.
5. Press **Cook Time** keypad.
6. Enter the desired baking time. Press **9** numeric keypad.
7. Press and hold START keypad until acceptance tone sounds (about 3 seconds). The recipe will now be stored with the **Bake** keypad for future recall. If you wish to store the recipe but not start the oven at this time press STOP after pressing the START keypad.

**Example - To recall the cookie recipe previously stored with the Bake keypad:**

1. Arrange interior oven racks when cool.
2. Press **Bake**. The previously stored recipe with the **Bake** keypad will be recalled.
3. Press START.

**Important notes:**

- Once a recipe has been stored with a keypad the recipe information will be recalled when pressing the corresponding keypad in the future.
- If a recalled recipe includes Cook Time the oven will automatically shut-off when the Cook Time is finished.
- To erase all recipes stored see section for **Restoring factory default settings.**

# Setting Oven Controls

## Using AirGuard™ feature

Your appliance is equipped with a catalytic oven exhaust cleaner that may be turned on during any active oven cooking process. This feature helps remove smoke and eliminates 85% of the odors generated when using your oven.

The AirGuard indicator light will glow anytime the AirGuard feature is actively cleaning (See Fig. 1).

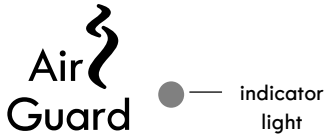



Fig. 1

If you wish to have this feature clean the oven exhaust AFTER oven cooking has started, press Air Guard keypad.

To turn this feature off, press Air Guard keypad.

**Important note:**

AirGuard will turn on automatically and cannot be manually turned off when Flex Clean is active.

## Operating oven lights

The interior oven lights will automatically turn ON when the oven door is opened.

Press to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven lights are located on the rear wall of the oven interior and are covered with a glass shield. The glass shield protects the bulb from high temperatures and should always be in place whenever the oven is in use.

To replace the interior oven lights, see **Replacing oven lights** in the Care & Cleaning section.

## Accent light

Your appliance includes a decorative Accent light centered horizontally behind the touch-sensitive control panel. The Accent light provides a theatre style intensity feature that slowly increases brightness at turn on and slowly fades when turning off.

When the Accent light is off, the light is in automatic mode by default. This means the Accent light will turn on automatically when an oven, cooktop function or features such as the Timer have been activated. The Accent light will turn off automatically when these functions or features are no longer active.

When the Accent light is OFF, it may be manually turned ON by pressing the **Accent Light** keypad once. When the Accent light has been manually turned on, it will remain on until manually turned off by pressing the **Accent Light** keypad again.

The brightness of the Accent light may also be adjusted.

**Example - To adjust Accent light brightness:**

1. Press and hold the **Accent Light** keypad until an acceptance tone sounds (about 6 seconds).
2. The default brightness setting of 100 will appear in the display (Fig. 2).
3. Using the numeric keypads, enter any digit from **0** to **100** to change the brightness level. Entering **0** (Fig. 3) will effectively turn the Accent light OFF until the brightness level is adjusted to a higher level.
4. Press START to save the desired brightness setting.

Fig. 2

Fig. 3

# Setting Oven Controls

## Adjusting oven temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you may adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the oven temperature displayed.

The oven temperature offset may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

**Example — To increase (+) or decrease (-) the oven temperature by 20°F:**

1. Press and hold **Bake** keypad until the control provides the 2nd audible tone (about 6 seconds).
2. Enter **2 0** using numeric keypad.
3. Press **Flex Clean** keypad to toggle between plus (+) if increasing temperature or minus (-) if decreasing the temperature. These symbols will show in the display.
4. Press START to accept change.

**Important notes:**

- Oven temperature adjustments made will not change the Broil or Flex Clean function temperatures.
- If the temperature shows an adjustment of -20°F, and a +20°F adjustment is needed, you can toggle between the minus (-) or plus (+) in the display when pressing **Flex Clean** keypad (See step 3).
- **DO NOT USE** oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F from actual temperatures.
- The oven temperature adjustment may be made if your oven control has been set to display °C (Celsius) temperatures. Minimum and maximum settings for Celsius are plus (+) or minus (-) 19°C.

## Restoring factory default settings

When new, your appliance was set with predetermined oven control settings. Over time, the user may make changes to these default settings. The following features or functions have user options or adjustments that may have been changed from the factory default settings:

- 12 or 24 hour display mode
- Continuous bake or 12-Hour Energy Savings mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments
- All stored recipes
- Meat Probe settings
- Accent Light brightness setting

Please be aware before restoring to factory default settings that **ALL** of the above user settings will be restored, including any oven temperature offset and any stored recipe information.

**Example — To restore to factory default settings:**

1. Press and hold the **7** numeric keypad until acceptance tone sounds (about 6 seconds).
2. Press START. The control will reset all user preference settings back to factory default settings.

## Setting Oven Controls

### **Sabbath feature** (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

For further assistance, guidelines for proper usage and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at **http:\\www.star-k.org.**

The **Cook Time** and **Delay Start** keypads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature may only be used after the **Bake** function is active.

Once the oven is properly set using the **Bake** function and the Sabbath mode is active, the oven will remain continuously ON until the Sabbath feature is cancelled. The Sabbath feature will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature and start the continuous bake mode.

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**Example — To program the oven to Bake at default oven temperature of 350°F and activate the Sabbath feature:**

1. Be sure the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange oven racks, place cookware in oven and close oven door.
3. Press **Bake** keypad.
4. Press START.
5. If Cook Time or Delay Start are not needed, **skip this step and continue to step 6**. If a Cook Time or Delay Start are desired enter the times at this point. Refer to the Cook Time and Delay Start sections for detailed instructions.
6. Press and hold both **Cook Time** and **Delay Start** keypads simultaneously for about 3 seconds to set the Sabbath feature. Once the feature is set **SAb** (See Fig. 1) will appear in the display indicating the oven is properly set for the Sabbath feature.

Fig. 1

**Important notes:**

- It is not advised to attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. ONLY the following keypads will function correctly when the Sabbath feature is active: **0-9** number keypads, **Bake,** START and STOP. ALL OTHER KEYPADS should not be used once the Sabbath feature is activate.
- You may change the oven temperature once baking has started. Press **Bake** keypad, use the numeric keypads to enter the oven temperature change (170 to 550F°) and press START (for Jewish Holidays only). Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes once the Sabbath feature is active.
- It is recommended that any oven temperature change with the Sabbath feature active be followed with two presses of the START keypad. This will insure the oven remains ON even if the attempt to set the oven temperature was lower or higher than the oven control can accept. If the oven temperature is set incorrectly, the oven temperature will default to 170°F or 550°F. Try to set the desired oven temperature again.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press the keypad to turn oven light on **before** activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off **before** activating the Sabbath feature.
- Remember the oven will shut-off automatically after completing a **Cook Time**, **Delay Start** or **Warm & Hold** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.
- If a Delay Start time longer than a maximum of 11 hours and 59 minutes in advance is desired, set the oven control for the 24 hour day display mode setting. For detailed instructions see **Setting 12 or 24 hour display modes.**
- The Accent light will not operate while the Sabbath feature is active.

## Setting Oven Controls

### **Sabbath feature** (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

**Example - to turn the oven off and keep the Sabbath feature active:**

Press STOP.

**Example — To turn off the Sabbath feature:**
Press and hold both **Cook Time** and **Delay Start** key pads simultaneously for at least 3 seconds to turn the Sabbath feature off. The control will provide an acceptance tone and **SAb** will disappear from the display. The oven is no longer programmed for the Sabbath feature.

**What to do during a power failure or power interruption after the Sabbath feature was activated:**
Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut-off. When power is restored the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath and the oven display will show the message **SF** for Sabbath failure (Fig. 1).

Fig. 1

The food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature. Press and hold both **Cook Time** and **Delay Start** keypads for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath feature off. **SF** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions.

# Warmer Drawer

## Warm & Ready™ drawer (some models)

The purpose of the warmer drawer is to keep hot cooked foods at serving temperatures. Examples are vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits, rolls and pastries. It is not recommended to heat cold food in the warmer drawer; always start with hot food.

The warmer drawer may also be used to warm dinner plates. All food items placed in the warmer drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality.

**⚠ WARNING FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

**⚠ WARNING Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

**⚠ WARNING DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE — children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the warmer drawer.

**⚠ CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

**Important note:**
The warmer drawer is equipped with a catch that may require extra force to open and close the drawer.

**Arranging warmer drawer rack positions**
The keep warmer drawer rack may be used in 2 ways:

- In the **upright position** (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).

- In the **downward position** (See Fig. 2) to allow for light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

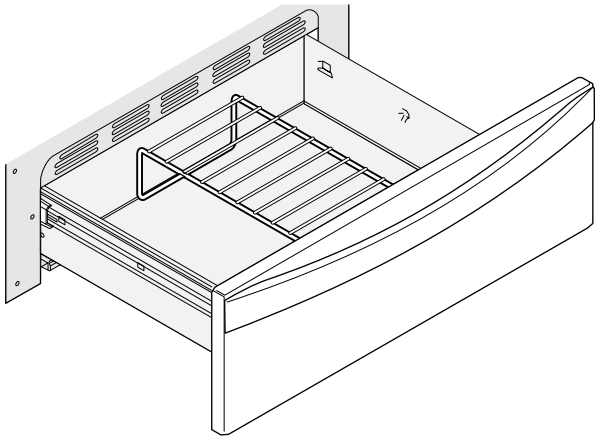


Fig. 1

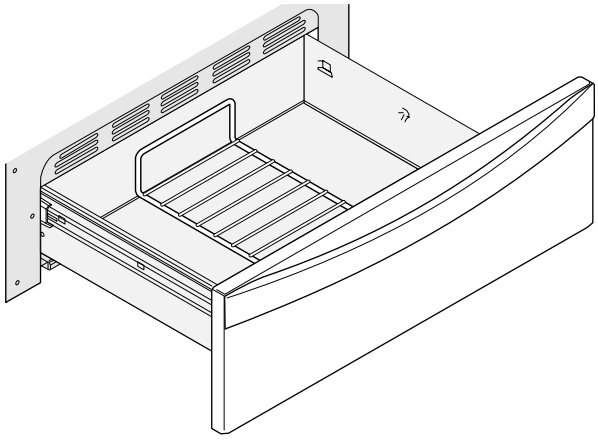


Fig. 2

# Warmer Drawer

## Warmer drawer controls

The warmer drawer controls are located on the control panel. Use the warmer drawer control keypads to turn the warmer drawer ON and OFF and make temperature adjustments. Five available heat settings are provided from low to high (See Fig. 2).

**Warmer drawer indicator light**

The warmer drawer indicator light is located beside the warmer drawer ON/OFF keypad (See Fig. 1). It glows when the warmer drawer is turned ON, and remains on until the warmer drawer is turned OFF.

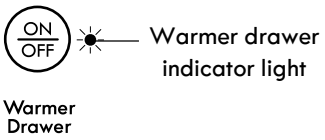



Fig. 1

**⚠ CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

**To set warmer drawer:**

1. Arrange the warmer drawer rack (if needed) in warmer drawer and place the cooked food or dishes in the warmer drawer. Close warmer drawer.
2. To activate press and hold the warmer drawer ON/OFF keypad until acceptance tone sounds.
3. To set heat level press **Hi** or **Lo** keypad and if needed toggle using these keypads to adjust to the desired power level setting. Release keypad when the desired heat level is displayed by the indicator lights. Fig. 2 shows examples for low, medium and high settings.
4. Once warming is finished, press ON/OFF to turn warmer drawer OFF and carefully remove items.

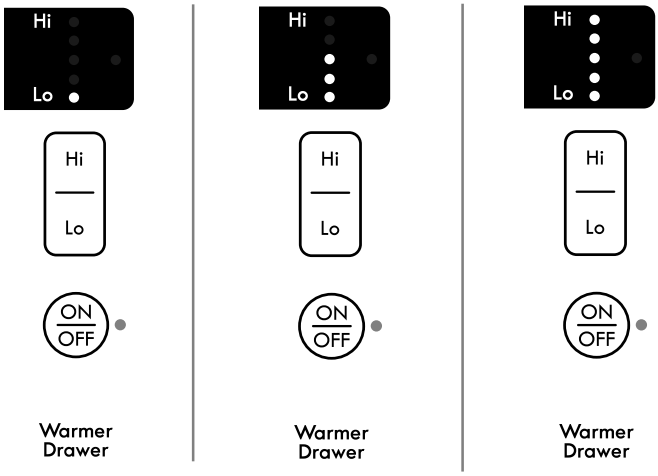



Fig. 2

**Warmer drawer settings**

The recommended warmer drawer food settings are shown in Fig. 3. The settings provided are meant to be used as a recommendation only. If a particular food item is not listed, start with a medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food.

Most foods may be maintained at serving temperatures using a medium heat setting. When a combination of foods are to be kept warm (for example, a meat with 2 vegetables and rolls) use a high setting.

**Warmer drawer recommended food settings**

| Food Item | Setting |
|---|---|
| Bacon | Hi |
| Hamburger patties | Hi |
| Poultry | Hi |
| Pork chops | Hi |
| Fried foods | Hi |
| Pizza | Hi |
| Gravies | medium |
| Casseroles | medium |
| Eggs | medium |
| Roasts (beef, pork or lamb) | medium |
| Vegetables | medium |
| Biscuits | medium |
| Rolls (hard) | medium |
| Pastries | medium |
| Rolls (soft) | Lo |
| Empty dinner plates | Lo |

Fig. 3

**Important notes:**

- **Do not use plastic wrap to cover food.** Plastic may melt on warmer the drawer and be very difficult to clean up. Only use utensils and cookware recommended by the manufacturer for use in the warmer drawer.
- Always start with hot food when using the warmer drawer. **DO NOT** heat cold food in the warmer drawer.
- To minimize heat loss, avoid opening warmer drawer frequently while in use.
- Flex Clean can not be set when the warmer drawer is active.
- If Proof Bread indicator light turns on when setting the heat level press **Hi** keypad to toggle back to the five warmer drawer settings.

# Warmer Drawer

## Proof Bread

The warmer drawer has a **Proof Bread** feature that may be used to prepare bread dough. The recommended length of time to keep the bread dough in the warmer drawer is about 45-60 minutes. Be sure however to follow the recipe's recommended times.

Since the bread dough will nearly double in volume be sure to place the prepared dough in a large bowl. Arrange the warmer drawer rack in the downward position (See Fig. 1) and place the bowl with dough on the warmer drawer rack.

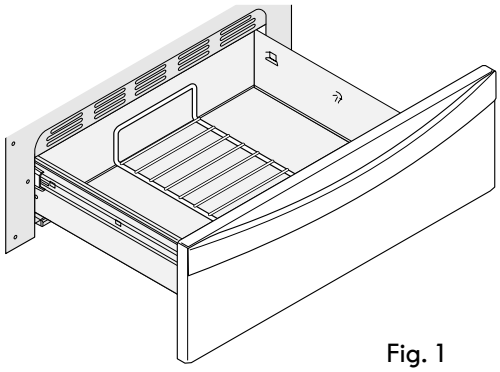


Fig. 1

**To set Proof Bread using warmer drawer:**

1. Arrange the warmer drawer rack in warmer drawer (See Fig. 1) and place bread dough in a large bowl on warmer drawer rack. Close warmer drawer.
2. Press ON/OFF keypad to turn ON warmer drawer.
3. Press **Lo** keypad once set warmer drawer to **Lo** power setting.
4. Press **Lo** keypad again to activate **Proof Bread** feature. The Proof Bread indicator light will glow when the Proof Bread feature is active (See Fig. 2).
5. When the bread dough is ready, press the ON/OFF keypad to turn the warmer drawer off and remove bread dough from warmer drawer.

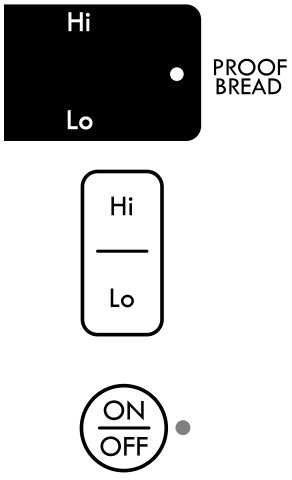



Fig. 2

## Warmer drawer humidity controller

This feature may be used to control humidity levels in the warmer drawer. The humidity control knob is located on the inside front panel of the warmer drawer.

To help keep foods moist, move the handle to the right. This closes the vents and helps keep the moisture inside the warmer drawer. For crisp foods, move the handle to the left. This opens the vents and allows more of the moisture to escape.

**For dry heat:** Slide the humidity control knob in the direction of (Less) ‹ (See Fig. 3). This allows more of the moist heat to escape and provides a dryer environment for the food in the warmer drawer.

**For moist heat:** Slide the humidity control knob in the direction of (More) › (See Fig. 4). More moisture will remain in the warmer drawer cavity. This will help keep the food in the warmer drawer from drying out.

Fig. 3

Fig. 4

**Important note:**
For some types of servings you may want to store previously prepared food in a "dry heat" environment. For frequent controller adjustments, slightly loosen humidity controller knob and slide to the desired position. To maintain a setting, adjust controller knob into position and tighten knob.

# Flex Clean

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures that are well above normal cooking temperatures. The high cleaning temperature eliminates soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away afterwards with a damp cloth.

The Flex Clean function allows you to set any amount of cleaning time from 2 hours to 4 hours. A 3-hour cleaning time is best used for normal cleaning; 2-hour time for light soils and a 4-hour clean time for heavier stubborn soils.

## Read before starting Flex Clean

**Be sure to read all the following caution and important statements BEFORE starting a self-clean cycle:**

**⚠ CAUTION DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to touch and can cause burns.

**⚠ CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil.** Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt to the interior of the oven.

**⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

**⚠ CAUTION DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system.

**⚠ CAUTION** Use caution when opening the oven door after self-cleaning. **The oven may still be VERY HOT** and can cause burns. To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

**Important notes:**

- Completely **remove all items and accessories from oven cavity to avoid damage.** Porcelain coated heavy duty oven racks may be left in oven.
- Remove ALL items from the cooktop including cookware, utensils and **ANY ALUMINUM FOIL.** Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self-clean cycle and can melt.
- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom (See Fig. 1). These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Flex Clean (See Fig. 1).
- Remove any excessive spillovers. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting a self-clean cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- **DO NOT** clean the oven door gasket (See Fig. 1). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket.

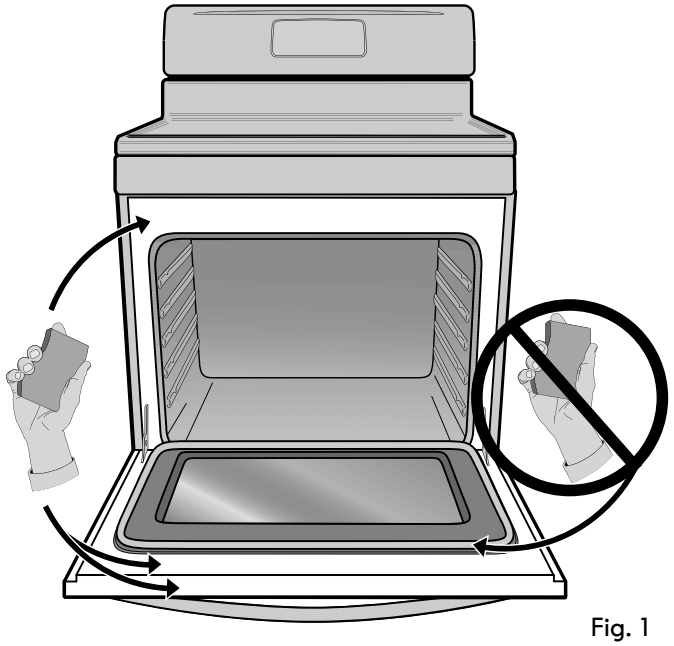


Fig. 1

## Setting Flex Clean

**Example — To set Flex Clean to start immediately:**

1. Be sure to remove **ALL** items from oven except porcelain coated heavy duty oven racks. Remove all items from the cooktop. Be sure oven door is **completely** closed.
2. Press **Flex Clean** keypad for a default 3-hour clean time. After pressing Flex Clean you may accept the default 3-hour clean time by going to step 3.

   At this time you may choose a different clean time. The amount of clean time must be within 2 to 4 hours and entered using the numeric keys pads. For example enter **2 0 0** for a 2-hour time or enter **4 0 0** for a 4-hour self-clean time. You may choose a 2 hour 15 minute clean time by entering **2 1 5** (hours and minutes).

3. Press START to activate Flex Clean.

## Flex Clean

As soon as Flex Clean becomes active, a motor driven lock mechanism will begin locking the oven door automatically. **door Loc** will appear in the display (See Fig. 1). **DO NOT** open the oven door when **door Loc** is displayed (allow 15 seconds for the lock mechanism to lock the oven door).

Once the oven door has locked, **CLn** will appear in the display indicating Flex Clean has started (Fig. 2).

Fig. 1

Fig. 2

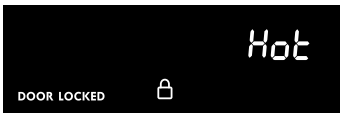



Fig. 3

Fig. 4

**When Flex Clean is finished:**

1. **CLn** message will turn off and **Hot** will appear in display window (See Fig. 3).
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and **Hot** is no longer displayed the **door OPn** message will appear (Fig. 4). **When this message turns off the oven door may be opened.**

   **⚠ CAUTION** Use caution when opening the oven door after self-cleaning. The oven may still be **VERY HOT and can cause burns.** To avoid possible burns stand to the side of the oven when opening the oven door to allow hot air or steam to escape.

3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

**Important notes:**

- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the 1st self-clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st self-clean cycle.
- When the clean time finishes the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.
- The Flex Clean function will not operate whenever a radiant surface element is ON or the oven lockout is active.

## Delayed Start Flex Clean

**Example — To start a delay Flex Clean with default clean time of 3 hours and a start time of 9:00 o'clock:**

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty and ALL oven racks are removed. Be sure oven door is completely closed.
2. Press **Delay Start** keypad.
3. Using numeric keypad enter **9 0 0** for time to start.
4. Press START to accept.
5. Press **Flex Clean** keypad.
6. Press START.

**If it becomes necessary to stop Flex Clean when active:**

1. Press STOP.
2. If Flex Clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool and for the **door OPn** message to appear (Fig. 4). When this message turns OFF the oven door may be opened.
3. Restart Flex Clean if needed.

**Important notes:**

- When Flex Clean function is active you may check the amount of clean time remaining by pressing the Flex Clean keypad once.
- If your control is set with the default 12 hour display mode, the Delay Flex Clean can only be set to start up to 11 hours and 59 minutes in advance. To set a Delay Start Flex Clean to begin 12 or more hours (maximum is 23 hours and 59 minutes) in advance, be sure to set the control for 24 hour display mode.
- If Flex Clean is active and then interrupted by power failure or cancelled before the oven was thoroughly cleaned, it may be necessary to run a self-clean cycle again. If the oven temperature was high enough when interrupted you may need to allow up to 4 hours for the oven to cool before Flex Clean can be started again.

# Care & Cleaning

## Cleaning recommendation table

| Surface type | Recommendation |
|---|---|
| **Painted body parts**<br>**Painted decorative trim**<br>**Aluminum, plastic or vinyl trim**<br>**Control knobs** (some models) | For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30-60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **Do not** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both knob and shaft; then push knob into place. |
| **Control panel**<br>**Control keypad membrane**<br>**Decorative trim** (some models) | Before cleaning the control panel, turn all controls OFF, activate oven lockout (on some models) and if needed remove any knobs from panel. **Do not** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping control panel; especially when wiping around the controls area. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. When rinsing, use clean water and a dishcloth and be sure to squeeze excess water from dishcloth before wiping the control panel. |
| **Porcelain enamel parts & door liner** | Gentle scrubbing with a soapy no-scratch cleaning pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled no-scratch cleaning pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning. |
| **Oven interior** | For oven interior remove excessive spillovers from oven cavity bottom before starting Flex Clean. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. For very important cleaning precautions be sure to read all the instructions in the Flex Clean section. |
| **Porcelain coated oven racks** | Porcelain coated heavy duty oven racks may be left in oven during Flex Clean. After a self-cleaning cycle, let the oven completely cool. If needed use a damp cloth to wipe any ash from oven racks. |
| **Oven door** | Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **Do not** immerse the door in water. **Do not** spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents. **Do not** use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. |
| **Ceramic cooktop** | Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See “Cooktop cleaning” and “Cooktop maintenance” later in the Care & Cleaning section. |
| **Stainless Steel** (some models) | Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always wipe in direction of metal grain to avoid damaging. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine**. **Do not** use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse and dry using clean water and a cloth. |

# Care & Cleaning

## Cooktop maintenance

**Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.**

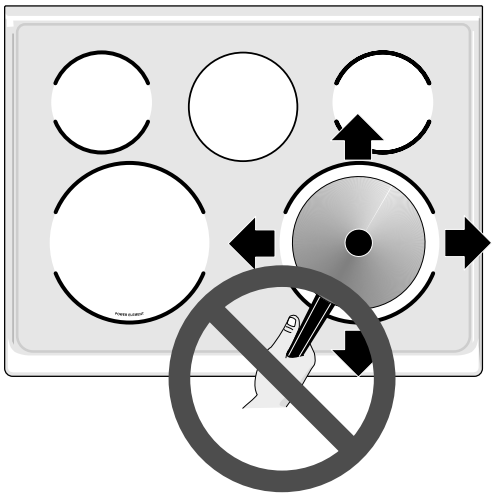
Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a nonabrasive cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

**Do not:**

- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.
- Slide anything metal or glass across the cooktop.



## Cooktop cleaning

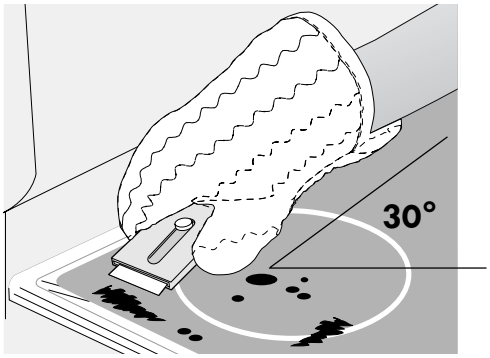
**⚠ WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.**

**⚠ CAUTION** Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is COOL. **The glass surface could be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

**For light to moderate soil:**
Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a nonabrasive plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

**For heavy, burned on soil:**
Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a nonabrasive plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.




**Plastic or foods with a high sugar content:**
These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed immediately. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

# Care & Cleaning

## Cooktop cleaning (cont'd)

**Do not use the following on the cooktop:**

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

**Important note:**
Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

## General cleaning

Refer to the **Cleaning recommendation table** in the Care & Cleaning section for more detailed information about cleaning specific parts of the range.

**⚠ CAUTION** Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. **The range may be hot** and can cause burns.

**⚠ CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

## Aluminum foil and utensils

**⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.**

**⚠ WARNING Protective Liners — DO NOT USE ALUMINUM FOIL to line the oven bottom.** Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

Aluminum foil - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under ANY circumstances.

## Replacing oven lights

**⚠ CAUTION** Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing oven light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

**Replacing the oven interior light bulb:**

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield (See Fig. 1).
3. Replace bulb with a new T-4 type 40 Watt halogen appliance bulb. Do not allow your fingers to touch the halogen bulb when replacing. This will shorten the life of the new bulb. Use a paper towel to cover the new bulb when installing.
4. Replace glass interior oven light shield.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock.

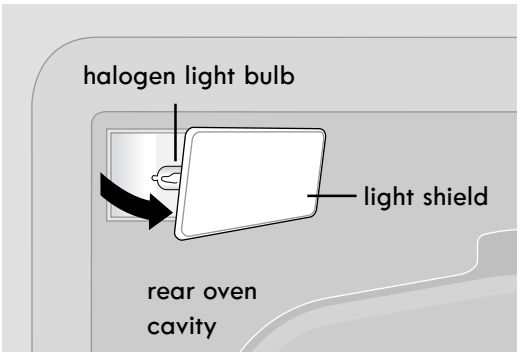



Fig. 1

# Care & Cleaning

## Removing and replacing the lift-off oven door

**⚠ CAUTION** **To avoid possible injury** when removing or replacing the oven door, follow the instructions below **carefully** and always hold the oven door with both hands positioned **away from the door hinge area.**

**⚠ CAUTION** The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

**To remove oven door:**

1. Open oven door completely (horizontal with floor - Fig.1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (Fig. 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (Fig. 4).

**To replace oven door:**

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - Fig. 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (Fig. 4). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - Fig. 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (Fig. 2) to the locked position; then close the oven door.

## Special door care instructions

**Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:**

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place inside the oven cavity.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

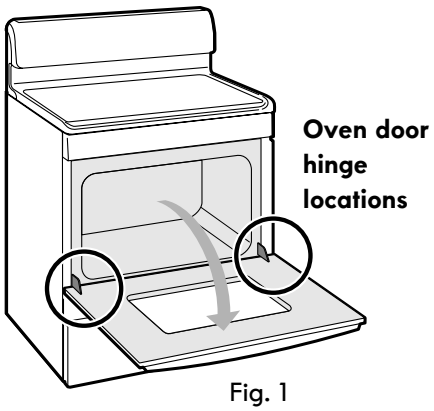



Fig. 1

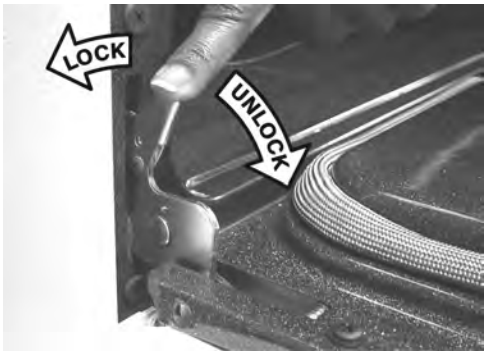



Fig. 2

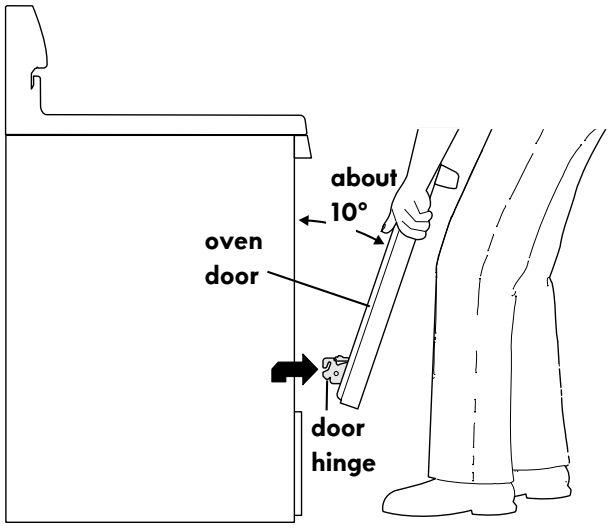



Fig. 3

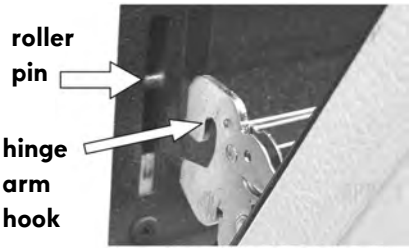



Fig. 4

## **Before You Call** • Solutions to common problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time & expense. Possible solutions to these problems are provided with the problem listed:

| **Problem** | **Solution** |
|---|---|
| Poor baking results. | • Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see **Adjusting oven temperature** in Setting Oven Controls section. |
| Appliance is not level. | • Be sure floor is level, strong & stable enough to adequately support range.<br>• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.<br>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level.<br>• Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square & have sufficient room for appliance clearance. |
| Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service. | • Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.<br>• Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet. |
| Entire appliance does not operate. | • Make sure power cord is plugged properly into outlet.<br>• Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.<br>• Service wiring is not complete. Call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover). |
| Oven portion of appliance does not operate. | • The time of day is not set. The time of day must first be set in order to operate the oven. See **Setting clock** in Setting Oven Controls section.<br>• Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See Setting Oven Controls section and review instructions for the desired cooking function in this manual or see “Entire appliance does not operate” in this checklist. |
| Surface element is too hot or not hot enough. | • Incorrect surface control setting. Adjust power level setting. |
| Surface element does not heat or does not heat evenly. | • Be sure the correct surface control is turned ON for surface element needed.<br>• Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy & medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily. |
| Oven light does not work. | • Be sure the oven light is secure in the socket. Also see **Replacing oven light** in the Care & Cleaning section. |

## **Before You Call** • Solutions to common problems

| Problem | Solution |
|---|---|
| Oven smokes excessively when broiling. | • Incorrect setting. Follow broiling instructions in Setting Oven Controls section.<br>• Be sure oven door is opened to broil stop position when broiling.<br>• Meat too close to the broil element. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat & the element. Preheat the broil element for searing.<br>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.<br>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking. |
| Flames inside oven or smoking from oven vent. | • Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present see **Broil** in Setting Oven Controls section. |
| Oven or cooktop control panel beeps & displays any fault code error. | • Oven control has detected a fault or error condition. Press STOP keypad to clear the error code. Try Bake or Broil function. If the F or E code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then repower appliance and set clock with the correct time of day. Try Bake or Broil function again. If the fault recurs, press STOP to clear and call 1-800-4-MY-HOME® for assistance (See back cover). |
| Flex Clean does not work. | • Oven control not set properly. Review instructions in Flex Clean section. |
| Soil not completely removed after Flex Clean. | • Flex Clean was interrupted. Review instructions in Flex Clean section.<br>• Excessive spillovers on oven bottom. Remove before starting Flex Clean.<br>• Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket. |
| Convection fan does not rotate. | • Oven door is open. Convection fan will turn off if oven door is opened when Convection is active. Close oven door. |

## **Before You Call** • Solutions to common problems

| Problem | Solution |
|---|---|
| Scratches or abrasions on cooktop surface. | • Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.<br>• Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a nonabrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide.<br>• Cookware with rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware. |
| Metal marks on the cooktop. | • Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a nonabrasive cloth or no-scratch cleaning pad. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide. |
| Brown streaks or specks on cooktop surface. | • Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop maintenance" and "Cooktop cleaning" in the Care and Cleaning section of this Use & Care Guide. |
| Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface. | • Mineral deposits from water and food. Remove using the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit **www.sears.com** for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a nonabrasive cloth or no-scratch cleaning pad. |

# Protection Agreements

## Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase.* Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.**

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

## Sears Installation Service

*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

# Acuerodes de protección

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

**www.managemylife.com**

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®** **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

**www.sears.com** **www.sears.ca**

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.) **www.sears.com**

**1-800-469-4663** (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER**[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / [TM] Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / [TM] Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
English / Français

Model/Modèle : 970- 6986*

# Kenmore Elite®

# Electric Range

## Cuisinière électrique

* = color number, numéro de couleur

P/N 316902127

Sears Canada Inc.,
Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

www.sears.ca

# Table des matières


Garantie ..... 2
Mesures de sécurité importantes ..... 3-6
Emplacement du numéro de série et enregistrement du produit ..... 6
Caractéristiques de la cuisinière ..... 7
Avant l'utilisation du four ..... 8
  Retrait, remise en place et disposition des grilles du four ..... 8
Recommandations concernant les ustensiles de cuisson ..... 9
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface ..... 10-11
  Dispositif de verrouillage de la table de cuisson ..... 10
  Affichage de la puissance de la surface de cuisson ..... 11
Réglage des commandes des éléments de surface ..... 12-14
  Éléments radiants simples ..... 12
  Élément radiant triple ..... 13
  Zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC] ..... 14
Fonctions des commandes du four ..... 15
Réglage des commandes du four ..... 16-30
  Réglage de l'horloge ..... 16
  Réglage de la minuterie ..... 16
  Ajouter 1 minute ..... 16
  Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures ..... 16
  Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ..... 16
  Modification du mode d'affichage de la température du four ..... 17
  Réglage du mode de commande silencieux ou sonore ..... 17
  Verrouillage du four ..... 17
  Réglage du préchauffage ..... 18
  Réglage de la cuisson au four ..... 18
  Réglage du temps de cuisson ..... 19
  Réglage de la mise en marche différée ..... 19
  Cuisson à convection ..... 20
  Rôtissage à convection ..... 21
  Conversion à la convection ..... 21
  Gril ..... 22
  Gâteaux/pains ..... 23
  Sonde thermique ..... 23-24
  Cuisson lente ..... 25
  Warm & Hold[MC] ..... 26
  Recipe Recall (rappel de la recette) ..... 26
  Utilisation de la fonction AirGuard[MC] ..... 27
  Éclairage d'accentuation ..... 27
  Ajustement de la température du four ..... 28
  Rétablir les réglages par défaut ..... 28
  Fonction de sabbat ..... 29-30
Tiroir chauffant ..... 31-33
  Fermentation du pain ..... 33
  Régulateur d'humidité ..... 33
Autonettoyage Flex Clean ..... 34-35
Entretien et nettoyage ..... 36-39
  Recommandations de nettoyage ..... 36
  Entretien et nettoyage de la table de cuisson ..... 37-38
  Retrait et remise en place de la porte du four ..... 39
Avant de faire appel au service après-vente - Solutions aux problèmes courants ..... 40-42
Contrats de protection principaux ..... 43
Service Sears ..... dernière de couverture


# Garantie limitée Kenmore Elite

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si, dans les 5 ans suivant la date de l'achat de votre appareil, la vitrocéramique de la table de cuisson est endommagée à cause d'un choc thermique ou qu'un ou plusieurs des éléments de la table sont défectueux, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir une réparation gratuite. Après la première année de garantie, vous devrez acquitter le coût de la main-d'œuvre lié au remplacement des pièces. Si cet appareil est utilisé à d'autres fins qu'à des fins domestiques, cette garantie n'est valide que pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

**Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés :**

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues à la suite du non-respect de toutes les instructions fournies avec l'appareil.
3. Aux articles consomptibles sujets à l'usure normale incluant, mais sans s'y limiter, les filtres, les courroies, les ampoules et les sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou aux pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec l'appareil.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages ou aux pannes qui ont été causés par des pièces ou des systèmes ayant fait l'objet de modifications non autorisées.

**Avertissement concernant les garanties implicites; limitations des recours**

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.


**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis**
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**



Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis.

# Mesures de sécurité importantes

## Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

### Définitions

⚠ Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou d'éviter la mort.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité décrites dans ce guide. Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

**⚠ AVERTISSEMENT -** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

**⚠ ATTENTION -** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

---

- **Enlevez tout le ruban adhésif et le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
- **Entretien par l'usager : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide.** Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager la cuisinière, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- **Toutes les cuisinières peuvent se renverser.**
- **Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.**
- **Installez le dispositif anti-renversement inclus avec cette cuisinière.**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation.**

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au moyen du support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement de la cuisinière. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant ou un four inférieur, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de la pencher doucement vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.

- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, les pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce de la cuisinière.**
- Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.
- **N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

**⚠ AVERTISSEMENT S'appuyer sur la cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil. NE LAISSEZ PAS** les enfants grimper sur la cuisinière ni jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.

**⚠ AVERTISSEMENT Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, près des éléments de surface, dans le tiroir chauffant ou dans le four intérieur.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

## Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

# Mesures de sécurité importantes

**⚠ AVERTISSEMENT NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.**

**⚠ AVERTISSEMENT NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

**⚠ ATTENTION Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

**⚠ ATTENTION NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE SURFACE, AUX ÉLÉMENTS DE CUISSON DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec elles, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

**⚠ ATTENTION** Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

**⚠ ATTENTION N'UTILISEZ NI EAU NI FARINE pour tenter d'éteindre les feux de friture : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

**⚠ ATTENTION Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

**⚠ ATTENTION N'utilisez que des maniques sèches : des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

**⚠ ATTENTION Ne chauffez pas de contenants fermés : l'augmentation de la pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.**

**Avis de sécurité important**

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

**⚠ AVERTISSEMENT Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant :** tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous le dosseret. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur l'évent du four ou à proximité de ce dernier. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles intérieures du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'une extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

# Mesures de sécurité importantes

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton ou quelle commande tactile correspond à chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément de surface ou chauffant avant de le mettre en marche et arrêtez-le avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension** : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une dimension proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments** : pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.
- **Ustensiles émaillés :** en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES MODÈLES À TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée :** si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson** : si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

# Mesures de sécurité importantes

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

**ATTENTION** Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. **La cuisinière peut être encore chaude** et vous pourriez vous brûler.

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.

- **Nettoyants/aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.

- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage de la hotte du fabricant.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez les grilles de four, la lèchefrite et sa grille, ainsi que tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours :** aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.**

---

## Enregistrement du produit

Notez ci-dessous la date d'achat, les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série inscrite sur la plaque signalétique. **Reportez-vous au bas de cette page** pour connaître l'emplacement du numéro de série.

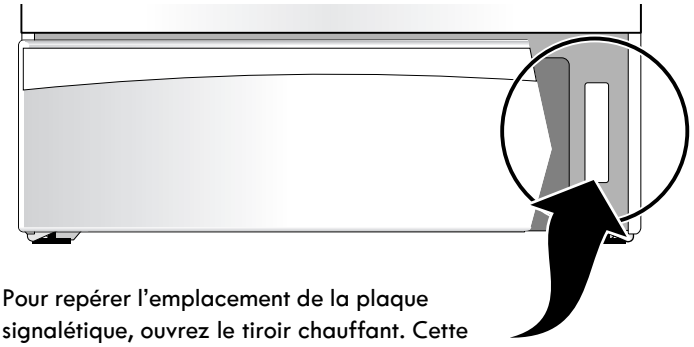
N° de modèle **970-**_____

N° de série _____

Date d'achat _____

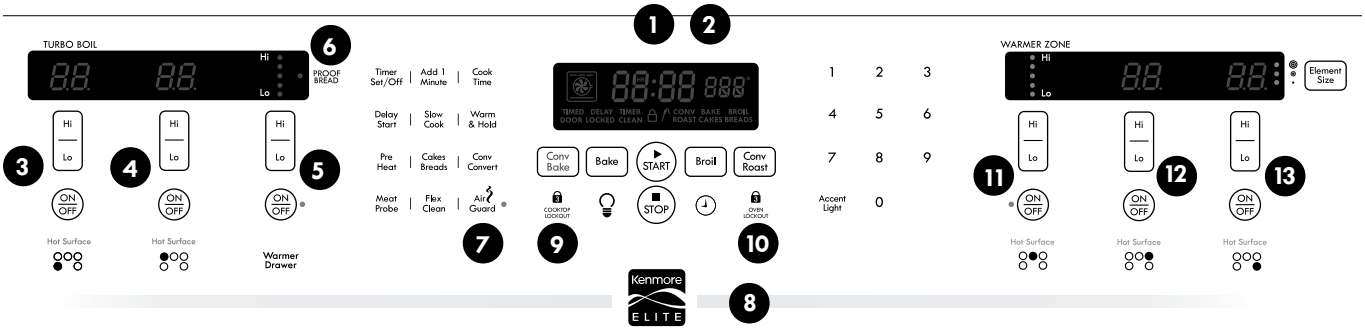
Conservez le reçu pour vous y reporter ultérieurement.

## Emplacement du numéro de série



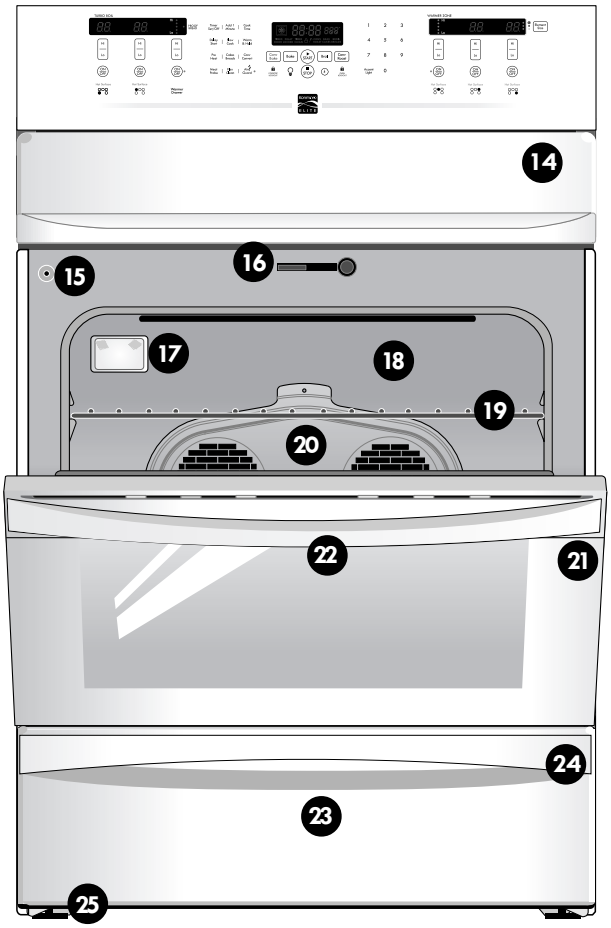
Pour repérer l'emplacement de la plaque signalétique, ouvrez le tiroir chauffant. Cette plaque est fixée sur la partie inférieure droite du cadre du four.

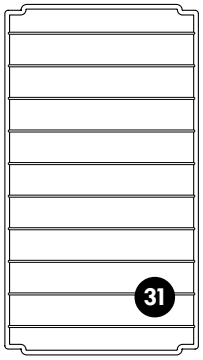
# Caractéristiques de la cuisinière

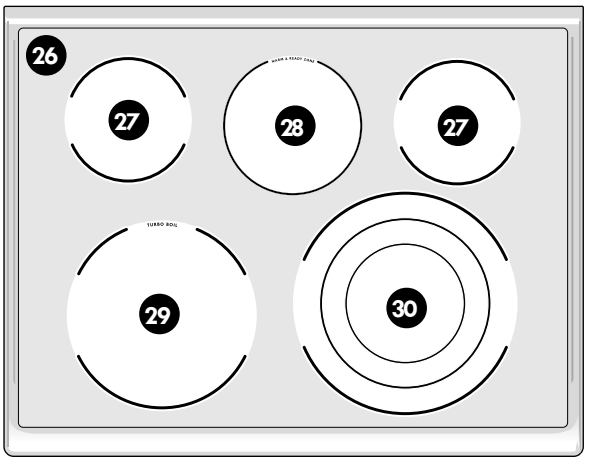



## Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Tableau de commande en verre avec touches à effleurement.
3. Commande et affichage numérique de l'élément Turbo Boil avant gauche.
4. Commande et affichage numérique de l'élément arrière gauche.
5. Commande et voyant lumineux du tiroir chauffant Warm & Ready[MC].
6. Voyant lumineux de fermentation du pain.
7. Commande et voyant lumineux de la fonction AirGuard[MC].
8. Éclairage d'accentuation.
9. Commande de verrouillage de la table de cuisson.
10. Commande de verrouillage du four.
11. Commande et voyants lumineux de la zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC].
12. Commande et affichage numérique de l'élément arrière droit.
13. Commande et affichage numérique de l'élément triple avant droit.
14. Table de cuisson profilée facile à nettoyer.
15. Interrupteur intérieur automatique pour la lampe de la porte.
16. Mécanisme de verrouillage de la porte du four.
17. Deux lampes halogènes de four avec couvercles.
18. Intérieur du four autonettoyant.
19. Grilles de four réglables recouvertes d'émail robuste.
20. Ventilateurs de convection doubles et couvercle.
21. Porte de four pleine largeur avec grand hublot.
22. Grande poignée de porte de four monobloc.
23. Tiroir chauffant Warm & Ready[MC] avec régulateur d'humidité.
24. Grande poignée monobloc de porte de tiroir chauffant.
25. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).
26. Table de cuisson en vitrocéramique.
27. Éléments radiants simples arrière gauche et arrière droit.
28. Élément radiant de la zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC].
29. Élément radiant avant gauche.
30. Élément radiant triple avant droit de 15,2/22,9/30,5 cm (6/9/12 po).
31. Grille de tiroir chauffant.







**Remarque :** Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.

# Avant l'utilisation du four

## Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous le côté gauche du tableau de commande** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **Ne bloquez pas l'évent du four.**

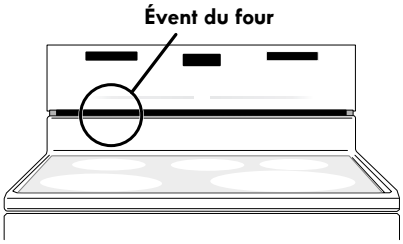



**Fig. 1**

## Retrait, remise en place et disposition des grilles du four

**ATTENTION** **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**AVERTISSEMENT** **Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

**Disposition -** Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid (avant de l'allumer).

**Pour enlever une grille -** Tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque. Soulevez l'avant et sortez la grille.

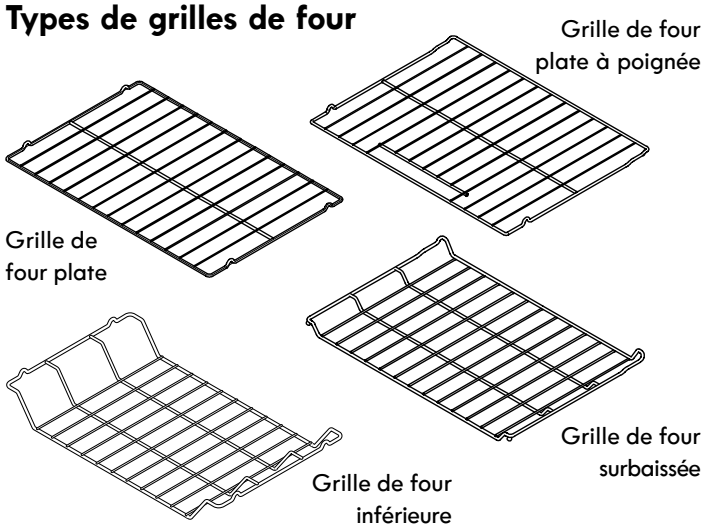
**Pour remettre la grille en place -** Appuyez-la sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille du four et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

Fig. 2

**Positions recommandées des grilles par type d'aliment :**

| Type d'aliments | Position |
|---|---|
| Cuisson au gril | Consultez la section « Gril » |
| Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins | 4 ou 5 |
| Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain et plats mijotés | 2 ou 3 |
| Petites coupes de viande ou de poulet | 1 ou 2 |
| Dinde, rôti ou jambon | 1 ou 2 |

## Types de grilles de four




La **grille de four plate** (certains modèles) ou la **grille de four plate à poignée** (certains modèles) peut être utilisée pour la plupart de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles) est conçue pour une insertion de la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate. Cette conception de grille permet d'augmenter le nombre de positions de grilles supplémentaires possibles entre les positions de grille de four plate.

Pour optimiser l'espace de cuisson, placez la **grille de four inférieure** (certains modèles) dans la position de grille la plus basse pour le rôtissage des grosses pièces de viande.

## Circulation d'air dans le four

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre une circulation d'air adéquate. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments (fig. 3).

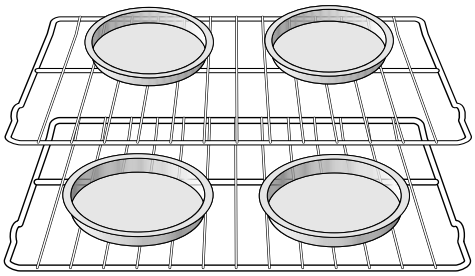


Fig. 3

# Recommandations concernant les ustensiles de cuisson

## Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément radiant nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2.

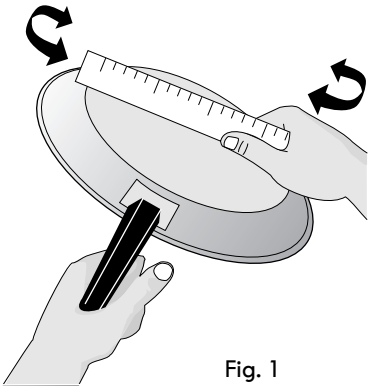
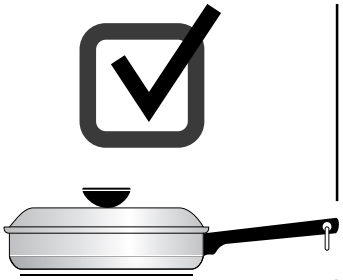
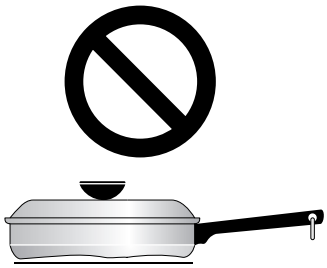


Fig. 1

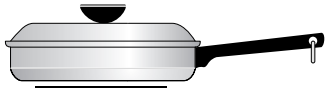
Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 1). Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 2). Pour plus de détails sur la table de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à la grandeur de l'élément.

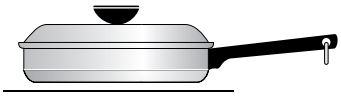


- Ustensile courbé ou gauchi.



- L'ustensile dépasse de la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson de plus d'un demi-pouce ou 12 mm.

- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.



- Le diamètre de l'ustensile est plus petit que la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson.

Fig. 2

## Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

**Aluminium -** Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

**Cuivre -** Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (voir « Aluminium »).

**Acier inoxydable -** Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

**Fonte -** Conducteur de chaleur lent mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. **Ne faites rien glisser** sur la table de cuisson. Les ustensiles en fonte peuvent facilement rayer la table de cuisson en vitrocéramique.

**Émail vitrifié sur métal -** Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

**Verre -** Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

**Remarque importante :**

**Ne posez pas d'ustensile vide** en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint (particulièrement s'ils sont vides) et ces ustensiles pourraient adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la surface de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour l'utilisation de tout type d'ustensile sur la table de cuisson en vitrocéramique.

# Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface

## La table de cuisson en vitrocéramique

Les éléments graphiques de la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments sous la surface de cuisson (fig. 1 et 2).

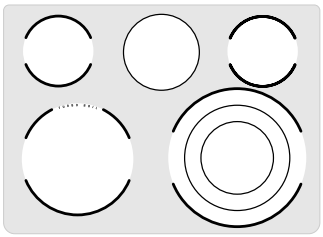


**Fig. 1**

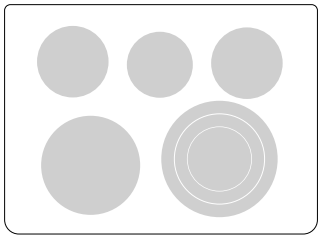


**Fig. 2**

La chaleur est transmise de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Le type d'ustensile utilisé, la dimension et l'état de celui-ci, ainsi que le nombre d'éléments de surface en fonction et les réglages choisis, sont autant de facteurs qui peuvent modifier la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones qui entourent les éléments de surface. Veuillez noter que les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **assez chaudes pour causer des brûlures.**

**Éléments radiants de surface**

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence (MARCHE et ARRÊT). Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pour une cuisson efficace, éteignez les éléments radiants quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

**Remarques importantes :**

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (HI) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- Appuyer sur une touche de la table de cuisson ne fait qu'activer ou désactiver l'élément, sans commencer le chauffage. L'activation et la mise en marche de n'importe quel élément de surface nécessitent d'appuyer sur deux touches. Appuyez d'abord sur la touche ON/OFF de l'élément, puis sur une touche réglant le niveau de puissance pour que l'élément commence à chauffer.
- **Lisez** les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce guide.

## Turbo Boil

La fonction Turbo Boil (certains modèles) offre un élément de surface radiant d'une puissance élevée. Turbo Boil chauffe les aliments beaucoup plus rapidement et peut être utilisé pour préparer de grandes quantités de nourriture. Les graphiques de la table de cuisson indiqueront clairement si cette fonction est disponible sur votre table de cuisson (fig. 3).

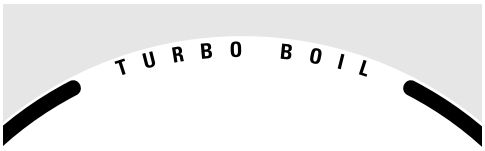



Fig. 3

## Dispositif de verrouillage de la table de cuisson

Utilisez le verrouillage de la table de cuisson pour empêcher une mise en MARCHE accidentelle de tous les éléments de surface (dont la zone de maintien au chaud). Cette fonction bloque uniquement les fonctions de la table de cuisson.

**Pour ACTIVER le verrouillage de la table de cuisson :**

1. Assurez-vous que toutes les commandes des éléments de surface sont en position d'ARRÊT.
2. Maintenez la touche COOKTOP LOCKOUT (verrouillage de la table de cuisson) enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 3 secondes).

   Lorsque la table de cuisson est verrouillée, l'icône de table de cuisson verrouillée s'affiche sur le tableau de commande du four (fig. 4).

Fig. 4

   Si vous entendez trois bips (signal sonore d'erreur de commande), vérifiez que tous les éléments de surface sont ÉTEINTS avant d'activer la fonction de verrouillage de la table de cuisson.

**Pour DÉSACTIVER la fonction de verrouillage de la table de cuisson :** Maintenez la touche **COOKTOP LOCKOUT** (verrouillage de la table de cuisson) enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 3 secondes). Le voyant de verrouillage de la table de cuisson S'ÉTEINT et vous pouvez utiliser la table de cuisson normalement.

**Remarques importantes :**

- Si une panne de courant survient lorsque le verrouillage de la table de cuisson est activé, le réglage restera en mémoire et la table de cuisson demeurera verrouillée une fois le courant rétabli.
- Démarrer un cycle d'autonettoyage Flex Clean ACTIVE automatiquement la fonction de verrouillage de la table de cuisson. La table de cuisson demeure verrouillée jusqu'à ce que l'autonettoyage Flex Clean se termine et que la porte de four se déverrouille.

# Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface

## Fenêtres d'affichage de la surface de cuisson

Les commandes de la table de cuisson offrent un affichage numérique pour chacun des éléments de surface de la table de cuisson. Les niveaux de puissance et les messages sont facilement contrôlables grâce à l'utilisation de **l'affichage** et des commandes tactiles correspondantes.

**Réglages de puissance disponibles**

Les réglages de température de la surface de cuisson **Hi** (élevée; fig. 1) à **Lo** (basse; fig. 5) et **OFF** (arrêt; fig. 6) apparaissent sur l'afficheur du tableau de commande électronique des éléments de surface. Les réglages situés entre **9.5** (fig. 2) et **3.0** (fig. 3) augmentent ou diminuent par intervalle de 0.5. Le réglage moyen est **5.0**. Les réglages situés entre **3.0** (fig. 3) et **1.2** (fig. 4) sont des réglages de mijotage. Ils augmentent ou diminuent par intervalle de 0.2 jusqu'à **Lo** (bas) pour permettre un réglage plus précis à des températures plus faibles.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

**Message de surface chaude**

Après l'utilisation d'un des éléments de surface radiants, la table de cuisson devient très CHAUDE. Même après que vous ayez éteint l'élément, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le message correspondant **Hot Surface** (surface chaude; fig. 7) reste ALLUMÉ et ne s'ÉTEINT que lorsque l'élément de la table de cuisson est suffisamment froid.

Fig. 7

**Affichage du message de verrouillage de la table de cuisson (- -)**

Le message (- -) apparaît chaque fois que la fonction de verrouillage de la table de cuisson est activée (fig. 8). Les fonctions de la table de cuisson ne fonctionnent pas lors d'un cycle d'autonettoyage Flex Clean. Reportez-vous aux instructions de verrouillage de la table de cuisson pour des instructions complètes.

Fig. 8

**Message de la fonction Sabbat (Sb)**

L'affichage de la table de cuisson indique **Sb** lorsque la fonction de sabbat est activée (fig. 9). Il est à noter que lorsque le mode Sabbat est activé, le four et la surface de cuisson fonctionnent.

Une fois que la fonction de sabbat est activée, le changement des réglages de température des éléments chauffants de la table de cuisson ne s'affiche plus. La table de cuisson réagit plus lentement au changement des réglages de température. Reportez-vous à la section sur la **fonction de sabbat** pour des instructions complètes.

Fig. 9

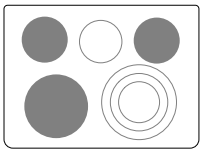
## Mise en conserve

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve à l'aide d'une table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure.
- Vérifiez que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les marques de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas nécessaire au maintien de l'ébullition.
- NE PLACEZ JAMAIS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela entraînera des résultats de cuisson non uniformes et la table de cuisson en vitrocéramique pourrait se briser.

# Réglage des commandes des éléments de surface

## Éléments radiants simples



La table de cuisson offre trois éléments radiants simples, comme illustré. Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous utilisez ces éléments.

Les réglages de puissance suggérés à la figure 1 sont basés sur une cuisson avec des casseroles en aluminium de dimensions moyennes et dotées de couvercles. Assurez-vous d'effectuer tout ajustement de réglage nécessaire à l'obtention de meilleurs résultats de cuisson.

**Tableau des réglages de puissance suggérés pour les éléments radiants** (pour les éléments simples et triples)

| Réglage | Type de cuisson |
|---|---|
| Élevé (8.0 à Hi) | Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à cuire à feu vif dans une poêle |
| Moyen élevé (5.0 à 8.0) | Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture |
| Moyen (3.0 à 5.0) | Pour maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces ou cuire des légumes à la vapeur |
| Moyen bas (2.0 à 3.0) | Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût (2.8 ou plus bas = réglage de mijotage) |
| Bas (Lo à 2.0) | Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter (2.8 ou plus bas = réglage de mijotage) |

Fig. 1

**Voyants de surface chaude**
Pendant l'utilisation d'un élément radiant, la table de cuisson devient très chaude. Une fois les éléments éteints, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le voyant **Hot Surface** (surface chaude; fig. 4) s'allume à chaque fois qu'un élément devient CHAUD et s'éteint une fois la table de cuisson suffisamment refroidie.

**ATTENTION** Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

**ATTENTION** **Ne placez pas d'articles en papier d'aluminium ou en plastique comme salière et poivrière, de porte-cuillères ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**Utilisation des éléments radiants simples :**

1. Placez un ustensile de grandeur appropriée sur l'élément radiant.
2. Pour activer un élément, appuyez sur la touche ON/OFF de l'élément désiré et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore de confirmation se fasse entendre.
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur la touche **HI** (élevé) ou **LO** (bas) et utilisez les touches **HI** (élevé) ou **LO** (bas) pour ajuster le réglage de puissance désiré. Chaque pression des touches **HI** (élevé) ou **LO** (bas) diminue ou augmente le niveau de puissance de 0.5 entre 9.5 et 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 diminuent ou augmentent par intervalle de 0.2. **Hi** (élevé; fig. 2) est le niveau de puissance le plus élevé. **Lo** (bas; fig. 3) correspond au niveau de puissance le plus bas.
4. Une fois la cuisson finie, appuyez sur la touche ON/OFF pour ARRÊTER l'élément (fig. 4).

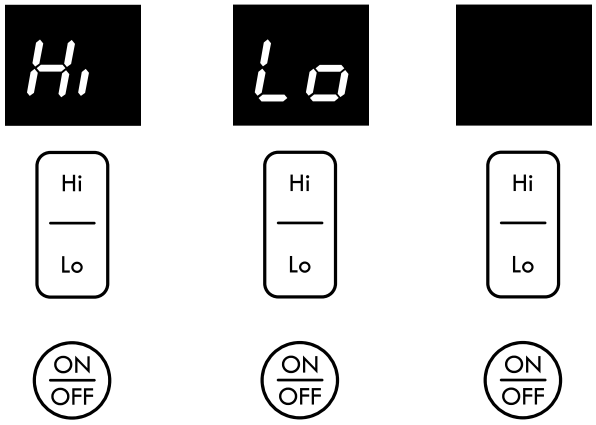


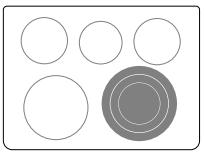

Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

**Remarques importantes :**

- Le voyant de **surface chaude** reste ALLUMÉ si la table de cuisson est encore chaude, et ce, tant que la zone de l'élément de surface n'a pas suffisamment refroidi.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.
- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui ALLUME et ÉTEINT par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (Hi). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (Hi) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

# Réglage des commandes des éléments de surface

## Élément radiant triple



Un élément radiant triple, extensible se situe sur la partie avant droite de la table de cuisson.

Utilisez la touche **ELEMENT SIZE** (dimension de l'élément; fig. 1) pour sélectionner quelles parties de l'élément triple vont chauffer. La dimension de l'élément triple peut être modifiée à tout moment lorsque celui-ci est ALLUMÉ.

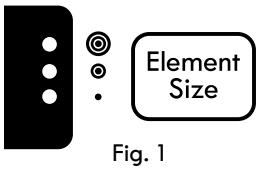


Fig. 1

**Utilisation de l'élément de surface radiant triple :**

1. Placez l'ustensile sur l'élément triple.
2. Pour activer l'élément triple, appuyez sur sa touche ON/OFF et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore de confirmation se fasse entendre.
3. Appuyez sur la touche **ELEMENT SIZE** (dimension de l'élément) et sélectionnez le réglage d'élément simple (fig. 2), double (fig. 3) ou triple (fig. 4).
4. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur la touche **HI** (élevé) ou **LO** (bas) et utilisez les touches **HI** (élevé) ou **LO** (bas) pour ajuster le réglage de puissance désiré. Chaque pression des touches **HI** (élevé) ou **LO** (bas) diminue ou augmente le niveau de puissance de 0.5 entre 9.5 et 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 diminuent ou augmentent par intervalle de 0.2. **Hi** (élevé; fig. 5) est le niveau de puissance le plus élevé. **Lo** (bas; fig. 6) correspond au niveau de puissance le plus bas.
5. Une fois la cuisson finie, appuyez sur la touche ON/OFF pour ARRÊTER l'élément triple (fig. 7).

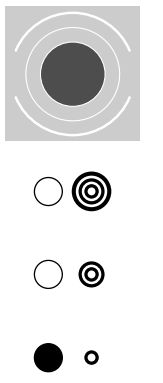


Fig. 2 - simple

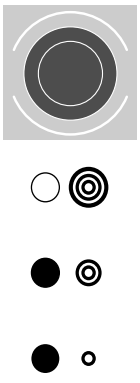


Fig. 3 - double

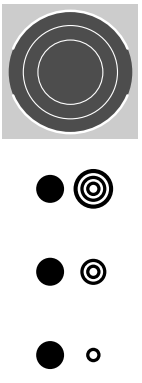


Fig. 4 - triple

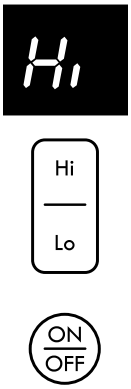


Fig. 5

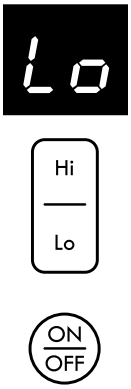


Fig. 6

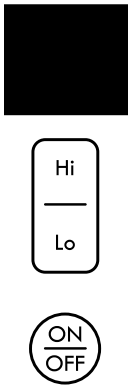


Fig. 7

**Voyants de surface chaude**

Pendant l'utilisation d'un élément radiant, la table de cuisson devient très chaude. Une fois les éléments éteints, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le voyant **Hot Surface** (surface chaude; fig. 7) s'allume à chaque fois qu'un élément devient CHAUD et s'éteint une fois la table de cuisson suffisamment refroidie.

**ATTENTION** Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

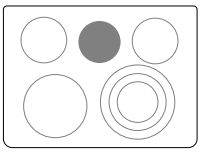
**ATTENTION** **Ne placez pas d'articles en papier d'aluminium ou en plastique comme salière et poivrière, de porte-cuillères ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**Remarques importantes :**

- Si la dimension de l'élément triple n'est pas précisée au moment de l'ALLUMAGE, seul l'élément intérieur chauffera par défaut.
- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé, puis baissez le réglage pour terminer la cuisson.
- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
- Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui ALLUME et ÉTEINT par intermittence l'élément radiant même au réglage élevé (Hi). Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé (Hi) et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

# Réglage des commandes des éléments de surface

## Zone de maintien au chaud Warm & Ready[MC]



La zone de maintien au chaud se situe au centre, à l'arrière de la table de cuisson, comme illustré. La zone de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis.

Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder chauds des aliments cuits (par exemple, légumes, sauces, plats mijotés, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes à dîner pouvant aller au four).

Ne réchauffez pas des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Tous les ustensiles placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin de préserver la qualité des aliments.

**Réglage de la commande de la zone de maintien au chaud :**

1. Déposez l'ustensile contenant les aliments chauds sur la zone de maintien au chaud.
2. Pour activer la zone de maintien au chaud, appuyez sur sa touche ON/OFF et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore de confirmation se fasse entendre. Le voyant de la zone de maintien au chaud s'allume.
3. Pour régler la température, appuyez sur la touche **HI** (élevé) ou **LO** (bas) et utilisez ces touches pour ajuster le réglage de puissance désiré. Relâchez la touche lorsque le réglage de température désiré est affiché par les voyants. La figure 1 ci-dessous montre des exemples des réglages bas, moyen et élevé.
4. Lorsque vous êtes prêt à servir, appuyez sur ON/OFF pour ÉTEINDRE la zone de maintien au chaud. Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de la zone de maintien au chaud. L'ustensile sera CHAUD.

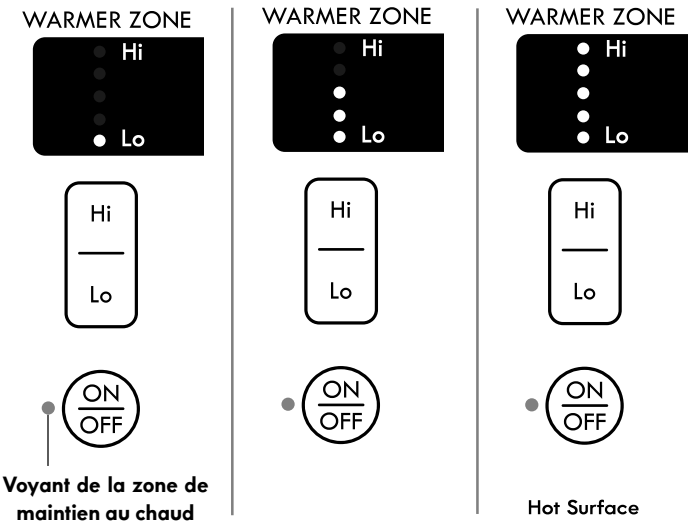



Fig. 1

**Voyant de surface chaude**

Lorsque vous utilisez la zone de maintien au chaud, la table de cuisson peut devenir chaude. Une fois la zone de maintien au chaud éteinte, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le voyant **Hot Surface** (surface chaude; fig. 1) de la zone de maintien au chaud s'allume à chaque fois que celle-ci devient CHAUDE et s'éteint une fois la table de cuisson suffisamment refroidie.

**ATTENTION** Contrairement aux autres éléments de surface radiants, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est CHAUDE. **La surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

**ATTENTION** Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la **zone de maintien au chaud**, car les plats et les ustensiles **risquent d'être chauds.**

**ATTENTION** **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**Sélection de la température :** reportez-vous aux réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud (fig. 2). Si l'aliment que vous voulez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service à l'aide du réglage moyen.

**Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud**

| Aliments | Réglage |
|---|---|
| Pains/Pâtisseries | Bas |
| Plats mijotés | Bas |
| Assiettes à dîner avec nourriture | Bas |
| Œufs | Bas |
| Sauces | Bas |
| Viandes | Moyen |
| Compotes | Moyen |
| Soupes (crèmes) | Moyen |
| Ragoûts | Moyen |
| Légumes | Moyen |
| Aliments frits | Élevé |
| Boissons chaudes | Élevé |
| Soupes (liquides) | Élevé |

Fig. 2

**Remarques importantes :**

- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.
- Lorsque la zone de maintien au chaud est ALLUMÉE, sa température peut être réglée à tout moment.
- N'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson en vitrocéramique. **Ne recouvrez pas la nourriture de papier d'aluminium ou emballage plastique.** Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface.

# Fonctions des commandes du four

Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes fonctions des touches et caractéristiques du four décrites ci-dessous.

## Touches de commande du four

1. **Timer Set/Off** (minuterie marche/arrêt) : Sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie.
2. **Delay Start** (mise en marche différée) : Peut être utilisée avec la cuisson, la cuisson à convection, la conversion à la convection et l'autonettoyage Flex Clean pour programmer une heure de mise en marche différée ou un cycle d'autonettoyage différé.
3. **PreHeat** (préchauffage) : Sert à préchauffer le four.
4. **Meat Probe** (sonde thermique) : Sert à sélectionner la fonction de sonde thermique.
5. **Add 1 Minute** (ajouter une minute) : Sert à ajouter des minutes à la minuterie.
6. **Slow Cook** (cuisson lente) : Sert à régler la fonction de cuisson lente.
7. **Cakes Breads** (gâteaux/pains) : Sert à sélectionner la fonction pour les gâteaux ou les pains.
8. **Flex Clean** (autonettoyage Flex Clean) : Permet de sélectionner un programme d'autonettoyage de 2 à 4 heures.
9. **Cook Time** (temps de cuisson) : Sert à entrer la durée de temps de cuisson voulue.
10. **Warm & Hold** (maintien au chaud) : Sert à sélectionner la fonction de maintien au chaud.
11. **Conv Convert** (conversion à la convection) : Sert à sélectionner la fonction de conversion à la convection.
12. **AirGuard** : Sert à épurer l'air de la cuisine durant la cuisson.
13. **Conv Bake** (cuisson à convection) : Sert à sélectionner la fonction de cuisson à convection.
14. **Cooktop Lockout** (verrouillage de la table de cuisson) : Sert à verrouiller les commandes de la table de cuisson.
15. **Bake** (cuisson) : Sert à mettre la fonction de cuisson au four en marche.
16. **Lampe du four** : Sert à allumer ou à éteindre les lampes du four.
17. **START** (mise en marche) : Sert à mettre les fonctions du four en marche.
18. **STOP** (arrêt) : Sert à annuler toute fonction du four en cours d'utilisation, sauf l'horloge et la minuterie.
19. **Broil** (gril) : Sert à sélectionner diverses fonctions de cuisson au gril.
20. **Horloge** : Sert à régler l'heure.
21. **Conv Roast** (rôtissage à convection) : Sert à sélectionner la fonction de rôtissage à convection.
22. **Oven Lockout** (verrouillage du four) : Sert à verrouiller les fonctions et la porte du four.
23. **Accent Light** (éclairage d'accentuation) : Sert à allumer ou à éteindre l'éclairage d'accentuation.

**Touches 0 à 9** : Permettent d'entrer la température et la durée.

## Réglages minimal et maximal des fonctions

Toutes les fonctions présentées possèdent un réglage minimal et maximal de durée et de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

| Fonction | Temp./durée minimale | Temp./durée maximale |
|---|---|---|
| Préchauffage | 77 °C / 170 °F | 288 °C / 550 °F |
| Cuisson | 77 °C / 170 °F | 288 °C / 550 °F |
| Gril | 205 °C / 400 °F | 288 °C / 550 °F |
| Minuterie | 1 minute | 11 heures 59 minutes |
| Autonettoyage Flex Clean | 2 heures | 4 heures |
| Cuisson à convection | 77 °C / 170 °F | 288 °C / 550 °F |
| Conversion à la convection | 77 °C / 170 °F | 288 °C / 550 °F |
| Rôtissage à convection | 77 °C / 170 °F | 288 °C / 550 °F |
| Cuisson lente | Lo (bas) [180 °C / 225°F] | Hi (élevé) [134 °C / 275 °F] |
| Temps de cuisson | 1 minute | 11:59 |
| Mise en marche différée 12 h | 1:00 | 12:59 |
| Mise en marche différée 24 h | 0:00 | 23:59 |
| Horloge 12 h | 1:00 | 12:59 |
| Horloge 24 h | 0:00 | 23:59 |

# Réglage des commandes du four

## Réglage de l'horloge

Lorsque vous brancherez votre appareil pour la première fois, « 12:00 » clignotera sur l'afficheur (fig. 1). L'horloge doit d'être mise à l'heure avant d'utiliser le four.

Fig. 1

**Par exemple, pour régler l'horloge à 1 h 30 :**

1. Appuyez sur la touche .
2. Entrez **1 3 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START.

**Remarque importante :**
L'horloge ne peut pas être modifiée lorsqu'une fonction de cuisson ou d'autonettoyage est active.

## Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

**Par exemple, pour régler la minuterie à 5 minutes :**

1. Appuyez sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).
2. Entrez **5** à l'aide de la touche numérique.
3. Appuyez sur la touche START pour mettre la minuterie en marche.

   Pour désactiver la minuterie lorsqu'elle fonctionne, appuyez une nouvelle fois sur la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt).

**Remarques importantes :**

- La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Lorsque la minuterie est utilisée pendant une fonction de cuisson, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour voir l'information de toute autre fonction active du four, appuyez une fois sur la touche de cette autre fonction pour vérifier son état.

## Ajouter 1 minute

Utilisez la touche **ADD 1 MINUTE** (ajouter une minute) pour programmer des minutes additionnelles à la minuterie. Chaque pression de la touche ajoute une minute supplémentaire. Si vous appuyez sur la touche ADD 1 MINUTE (ajouter une minute) lorsque la minuterie ne fonctionne pas, elle démarre et le compte à rebours commence à une minute.

**Par exemple, pour ajouter 2 minutes à la minuterie :**
Appuyez deux fois sur **ADD 1 MINUTE** (ajouter une minute).

## Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de choisir entre un affichage sur 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche en mode 12 heures.

**Par exemple, pour régler le mode d'affichage sur 12 ou 24 heures :**

1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage sur 12 h à celui sur 24 h (fig. 2 et 3).
3. Appuyez sur START pour confirmer votre choix.

Fig. 2

Fig. 3

## Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

**Par exemple, pour changer entre une cuisson continue et la fonction d'économie d'énergie 12 heures :**

1. Maintenez la touche **TIMER SET/OFF** (minuterie marche/arrêt) enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour passer de la fonction 12 heures d'arrêt (fig. 4) à la fonction d'allumage continu (fig. 5).
3. Appuyez sur START pour confirmer votre choix.

Fig. 4

Fig. 5

# Réglage des commandes du four

## Modification du mode d'affichage de la température du four

Le régulateur du four est réglé pour afficher la température en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être modifié pour indiquer des degrés Fahrenheit ou Celsius.

**Par exemple, pour que la température soit affichée en °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit) :**

1. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage en degrés Fahrenheit (fig. 1) à celui en degrés Celsius (fig. 1 et 2).
3. Appuyez sur START pour confirmer votre choix.

**Remarque importante :**
L'affichage de température du four ne peut pas être modifié lorsqu'une fonction de cuisson ou d'autonettoyage est active.

Fig. 1

Fig. 2

## Réglage du mode de commande silencieux ou sonore

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Vous pouvez programmer le fonctionnement silencieux des commandes et du régulateur, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

**Par exemple, pour régler le mode silencieux ou sonore :**

1. Appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour activer (fig. 3) ou désactiver les sons (fig. 3 et 4).
3. Appuyez sur START pour confirmer votre choix.

Fig. 3

Fig. 4

## Verrouillage du four

OVEN LOCKOUT

La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches de commandes du four.

**Pour activer le verrouillage du four :**

1. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Maintenez la touche **OVEN LOCKOUT** (verrouillage du four) enfoncée pendant 3 secondes. **door Loc** (porte verrouillée; fig. 5) s'affiche. Le mécanisme de verrouillage motorisé de la porte commence automatiquement à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller complètement. Une fois la porte du four verrouillée, **Loc** s'affiche (fig. 6).

Fig. 5

Fig. 6

**Pour désactiver le verrouillage du four :**

1. Appuyez sur la touche **OVEN LOCKOUT** (verrouillage du four) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrou motorisé de la porte commence automatiquement à déverrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four. La porte du four prend environ 15 secondes à se déverrouiller complètement.
2. Lorsque le message « Loc » (verrouillage; fig. 6) n'est plus affiché, la porte du four peut être ouverte et les touches de commande du four peuvent être utilisées.

**Remarques importantes :**

- Pour éviter tout dommage éventuel au mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message « door Loc » est affiché.
- Si une touche de commande est utilisée lorsque le **VERROUILLAGE DU FOUR** est activé, elle émet trois bips pour indiquer qu'aucune action n'est possible lorsque la fonction de **VERROUILLAGE DU FOUR** est activée.

# Réglage des commandes du four

## Réglage du préchauffage

Pour de meilleures performances de cuisson, utilisez la caractéristique de préchauffage **Preheat**. La fonction de préchauffage permet de préchauffer le four à la température de cuisson demandée. Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four.

Une fois le four préchauffé, la fonction de préchauffage se comporte comme celle de cuisson et continue à maintenir la température programmée du four jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Le préchauffage peut être réglé pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

**Par exemple, pour programmer le préchauffage à la température par défaut du four de 177 °C (350 °F) :**

1. Appuyez sur la touche **PREHEAT** (cuisson).
2. Appuyez sur START (fig. 1).

   Pour arrêter le préchauffage à tout moment, appuyez sur STOP.

Fig. 1

**Par exemple, pour programmer le préchauffage à 450 °F (232 °C) :**

1. Appuyez sur la touche **PREHEAT** (cuisson).
2. Appuyez sur **4 5 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START.

   Pour arrêter le préchauffage à tout moment, appuyez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- Si vous choisissez Bake (cuisson) ou un mode de cuisson qui préchauffe le four (à l'exception de Broil [gril]), le ventilateur de convection se mettra en marche et fonctionnera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage ou de la cuisson de plats mijotés.

## Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale. Un bip sera émis pour indiquer que le préchauffage est terminé et qu'il faut placer les aliments dans le four.

La cuisson peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

**ATTENTION** **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**Par exemple, pour programmer la cuisson à la température par défaut du four de 177 °C (350 °F) :**

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
2. Appuyez sur START.

   Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur STOP.

**Par exemple, pour programmer la température du four à 425 °F (218 °C) :**

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
2. Entrez **4 2 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START.

   Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- Si vous choisissez Bake (cuisson) ou un mode de cuisson qui préchauffe le four (à l'exception de Broil [gril]), le ventilateur de convection se mettra en marche et fonctionnera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Le four ne peut pas cuire pendant plus de 12 heures. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, consultez la rubrique **Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures** pour plus de détails.

# Réglage des commandes du four

## Réglage du temps de cuisson

Utilisez la touche COOK TIME (temps de cuisson) de manière à programmer le four pour qu'il s'éteigne automatiquement après une durée de temps désirée.

**AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Par exemple, pour programmer le four pour qu'il cuise à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et qu'il s'éteigne après 30 minutes :**

1. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
5. Appuyez sur START.

Fig. 1

**Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :**

1. **End** (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement (fig. 1).
2. La commande du four émet un bip 3 fois, toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- La fonction de temps de cuisson peut être réglée avec la cuisson, la cuisson à convection, le rôtissage à convection, la cuisson lente et le préchauffage. Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.
- Le réglage maximal par défaut du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes.
- Une fois la fonction de temps de cuisson activée, appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

## Réglage de la mise en marche différée

La mise en marche différée règle une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.

**AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Par exemple, pour programmer la mise en marche du four à 5 h 30, son arrêt automatique après 50 minutes et la cuisson à 375 °F (190 °C) :**

1. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Entrez **5 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START pour confirmer.
4. Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).
5. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
6. Appuyez sur START pour confirmer.
7. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
8. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
9. Appuyez sur START.

**Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :**

1. **End** (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement (fig. 1).
2. La commande du four émet 3 bips, toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- La mise en marche différée peut être réglée à l'aide du mode sur 24 heures. Consultez la section « Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures » pour plus d'information.
- La fonction de mise en marche différée peut être réglée avec la cuisson, la cuisson à convection, le rôtissage à convection, la conversion à la convection, la cuisson lente et l'autonettoyage Flex Clean. Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.

# Réglage des commandes du four

## Cuisson à convection

**Avantages de la fonction de cuisson à convection**

— Les aliments peuvent cuire de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui économise temps et énergie.
— Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
— Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

les fonctions à convection font circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement.

L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs.

La plupart des aliments seront cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la fonction de convection.

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

**Suggestions pour la cuisson à convection :**

- Réduisez la température indiquée dans la recette de 14 °C (25 °F). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four, placez celle-ci à la position 4 ou 5 (fig. 1). Lorsque vous utilisez 2 grilles de four, placez-les aux positions 2 et 5. Si vous utilisez 3 grilles, placez-les aux positions 2, 4 et 7 (n'utilisez la grille surbaissée qu'à la position 7).

**Par exemple, pour programmer la cuisson à convection à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :**

1. Appuyez sur la touche **CONV BAKE** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur START.

   Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur STOP.

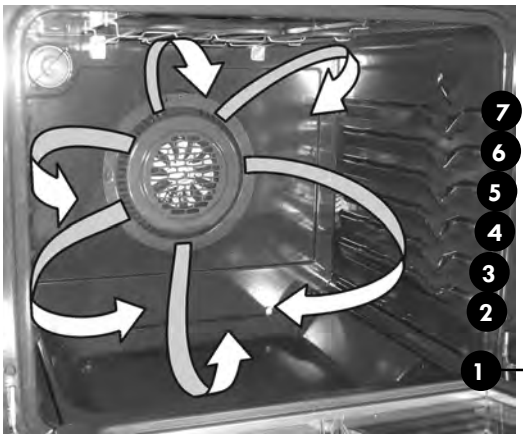



Fig. 1

**Remarques importantes :**

- Le ventilateur de convection commencera à fonctionner dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection, ou de conversion à la convection.
- Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction à convection est utilisée, le ventilateur de convection **arrête de tourner** jusqu'à ce que la porte soit refermée.
- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparée.
- Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la fonction pour les gâteaux.
- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

# Réglage des commandes du four

## Rôtissage à convection

La fonction de rôtissage à convection allie un cycle de cuisson au ventilateur de convection pour rôtir les viandes et les volailles. Les viandes cuites avec le rôtissage à convection seront plus juteuses et la volaille sera croustillante à l'extérieur tout en demeurant tendre à l'intérieur.

Le rôtissage à convection peut être réglé pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

**Suggestions pour le rôtissage à convection :**

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous rôtissez des aliments en utilisant le rôtissage à convection.
- Étant donné que la fonction de rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

### Par exemple, pour programmer le rôtissage à convection à la température de four par défaut de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur la touche **CONV ROAST** (rôtissage à convection).
2. Appuyez sur START.

   Pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment, appuyez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- Le ventilateur de convection commencera à fonctionner dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection, ou de conversion à la convection.
- Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction à convection est utilisée, le ventilateur de convection **arrête de tourner** jusqu'à ce que la porte soit refermée.

## Conversion à la convection

La fonction de conversion à la convection facilite la conversion de toute recette de cuisine à la cuisson à convection. Le four utilise les réglages de cuisson standard de la recette et **calcule une température inférieure** pour la cuisson à convection.

Lorsque la fonction de conversion à la convection est utilisée avec une fonction de mise en marche différée, elle affiche **CF** (vérifier les aliments; fig. 1) pour vous rappeler de vérifier les aliments lorsque 75 % de la durée de cuisson s'est écoulée. À ce moment, le régulateur du four émet un long bip à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Fig. 1

**Par exemple, pour ajouter la conversion à la convection à la fonction de cuisson à convection en utilisant la température par défaut du four :**

1. Appuyez sur la touche **CONV BAKE** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur la touche **CONV CONVERT** (conversion à la convection).

   Pour désactiver la conversion à la convection à tout moment, appuyez sur STOP.

**Par exemple, pour programmer le four pour une conversion à la convection à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et pour qu'il s'éteigne après 30 minutes :**

1. Appuyez sur la touche **CONV BAKE** (cuisson à convection).
2. Appuyez sur START pour confirmer.
3. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
4. Entrez **3 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur START pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche **CONV CONVERT** (conversion à la convection).

**Remarques importantes :**

- La conversion à la convection peut seulement être utilisée avec la fonction de **cuisson à convection**.
- Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction du temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.
- Le temps de cuisson minimal qui peut être entré à l'aide de la conversion à la convection est de 20 minutes.
- Le ventilateur de convection commencera à fonctionner dès l'activation de la fonction de cuisson ou de rôtissage à convection, ou de conversion à la convection.
- Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction à convection est utilisée, le ventilateur de convection **arrête de tourner** jusqu'à ce que la porte soit refermée.

# Réglage des commandes du four

## Gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissage optimaux. La fonction de gril est programmée à l'usine pour cuire à une température de 288 °C (550 °F). La température de la fonction de gril peut être réglée entre 204 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).

Notez que le tableau des réglages de gril suggérés (fig. 3) ne contient que des recommandations. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré. Si l'aliment que vous désirez cuire au gril ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre livre de recettes et surveillez la cuisson de près.

**Par exemple, pour programmer le gril à la température de gril par défaut du four de 288 °C (550 °F) :**

1. Positionnez les grilles lorsque le four est froid. Pour des résultats de brunissage optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Placez l'ustensile dans le four. **Laissez la porte du four ouverte** jusqu'à la position d'arrêt durant la cuisson au gril (fig. 2).
3. Appuyez sur la touche **BROIL** (gril).
4. Appuyez sur START.
5. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la griller de l'autre côté.
6. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur STOP.

   Pour arrêter la cuisson au gril à tout moment, appuyez sur STOP.

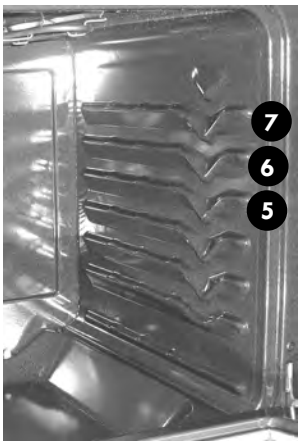


Fig. 1

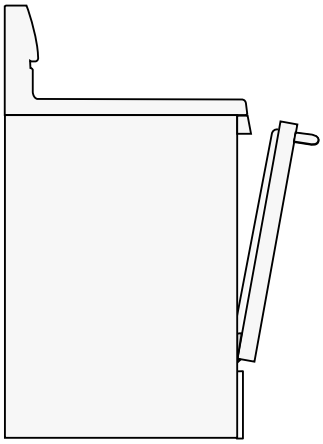


Fig. 2

**AVERTISSEMENT** Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et ÉTEIGNEZ-le. Si le feu ne s'éteint pas, servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

**ATTENTION** **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser les grilles de four.** Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**Remarques importantes :**

- Positionnez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite de qualité. Une lèchefrite est conçue pour évacuer les graisses des aliments, éviter les projections et réduire la production de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.
- Les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée ne fonctionnent pas avec la fonction de gril.

**Tableau de suggestions de paramètres pour le gril** (four électrique)

| Aliments | Position de la grille (fig. 1) | Réglage | Temps de cuisson en minutes 1er côté | 2e côté | Cuisson |
|---|---|---|---|---|---|
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6e ou 7e* | 288 °C (550 °F) | 6 | 4 | À point |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6e ou 7e* | 288 °C (550 °F) | 7 | 5 | À point-bien cuit |
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6e ou 7e* | 288 °C (550 °F) | 8 | 7 | Bien cuit |
| Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur | 6e | 288 °C (550 °F) | 8 | 6 | Bien cuit |
| Poulet, avec os | 5e | 232 °C (450 °F) | 20 | 10 | Bien cuit |
| Poulet, désossé | 6e | 232 °C (450 °F) | 8 | 6 | Bien cuit |
| Poisson | 6e | 288 °C (550 °F) | - selon les instructions - | | Bien cuit |
| Crevettes | 5e | 288 °C (550 °F) | - selon les instructions - | | Bien cuit |
| Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 7e* | 288 °C (550 °F) | 9 | 7 | À point |
| Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 6e | 288 °C (550 °F) | 10 | 8 | Bien cuit |

*Utilisez la grille surbaissée à la position 7 seulement.

Fig. 3

# Réglage des commandes du four

## Gâteaux/pains

Les fonctions **Cakes Breads** (gâteaux/pains) sont conçues pour offrir une performance de cuisson optimale pour les gâteaux et les pains. Ces fonctions servent pour la cuisson des gâteaux, des carrés au chocolat, des tartes (fraîches ou surgelées), des crèmes au four, des gâteaux au fromage, des pains, des petits pains, des biscuits, des muffins et du pain au maïs.

La fonction **Cakes** (gâteaux) permet de préchauffer le four au moyen d'une circulation de chaleur modérée, ce qui donne plus de volume aux gâteaux et permet aux aliments délicats de cuire de façon plus égale.

La fonction **Breads** (pains) ajoute un cycle de préchauffage à la cuisson au four pour bien répartir la chaleur de haut en bas et ainsi permettre aux aliments de brunir de façon uniforme.

**Par exemple, pour activer les fonctions pour les gâteaux ou les pains :**

1. Positionnez les grilles à l'intérieur du four lorsque celui-ci est froid. Au besoin, préchauffez le four et placez les aliments dans le four.
2. Pour les gâteaux, appuyez sur la touche **CAKES BREADS** (gâteaux/pains) jusqu'à ce que « CAKES » (gâteaux) s'affiche sur le tableau de commande (fig. 1).

   Pour les pains, appuyez sur la touche **CAKES BREADS** (gâteaux/pains) jusqu'à ce que « BREADS » (pains) s'affiche sur le tableau de commande (fig. 2).
3. Appuyez sur START.

   Appuyez sur STOP pour désactiver la fonction **Cakes** (gâteaux) ou **Breads** (pains) à tout moment.

Fig. 1

Fig. 2

**Remarques importantes :**

- Les casseroles à fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles à fini brillant, ce qui peut noircir ou brunir excessivement les aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Les résultats de cuisson des pains seront meilleurs si vous utilisez une seule grille de four.
- Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la fonction pour les gâteaux.

**Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles**

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles de four pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez les ustensiles sur les grilles aux positions 2 et 5 (position 6 si vous utilisez la grille de four surbaissée). Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une seule grille de four pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits, placez la grille surbaissée à la position 2 ou 3.

## Sonde thermique

Lorsque vous faites cuire de la viande comme des rôtis, des jambons ou de la volaille, utilisez la fonction de sonde pour vérifier la température interne de vos aliments avec précision. Pour certains types de viande, en particulier la volaille et les rôtis, la vérification de la température interne de ces aliments est la meilleure façon de savoir s'ils ont été bien cuits.

**Remarques importantes :**

- Utilisez UNIQUEMENT la sonde fournie avec l'appareil. L'utilisation de tout autre sonde ou dispositif peut endommager l'appareil et la prise de la sonde.
- Ne laissez et ne rangez jamais la sonde dans le four.
- Manipulez la sonde avec précaution lorsque vous l'insérez dans les aliments ou dans la prise, ou lorsque vous la retirez de ces derniers. N'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble de la sonde lorsque vous insérez celle-ci dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- Après la cuisson, débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter de brûler vos mains.

**Insertion appropriée de la sonde thermique :**

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments visuellement, effectuez la mesure en utilisant la sonde comme guide (fig. 3). Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour une dinde ou une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entrecuisse, juste sous la cuisse (fig. 4).

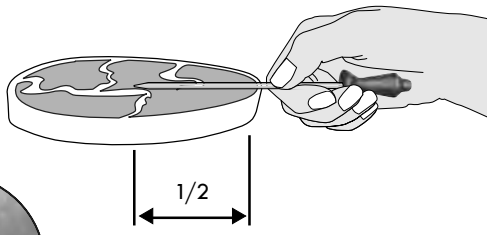



Fig. 3

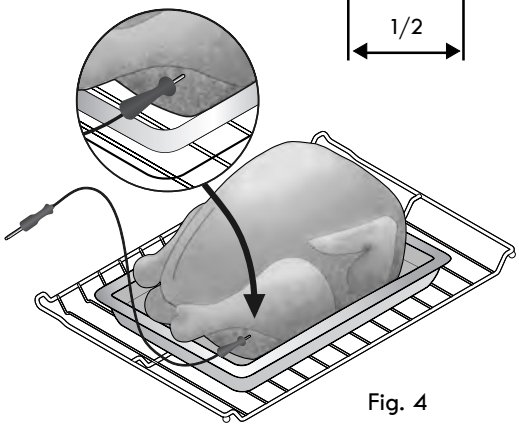


Fig. 4

# Réglage des commandes du four

## Sonde thermique (suite)

**Remarque importante :**
Vous devez changer la manière dont le four réagit une fois la température cible atteinte avant que le processus de cuisson ne commence.

**Pour régler la sonde thermique :**

1. Préparez les aliments et insérez-y la sonde thermique de façon appropriée. **NE FAITES PAS PRÉCHAUFFER** le four ou NE COMMENCEZ PAS la cuisson **avant** d'avoir inséré correctement la sonde thermique dans les aliments. La sonde doit être insérée dans les aliments et la prise pendant que la température du four est encore basse.
2. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
3. Branchez la sonde thermique dans sa prise qui se trouve sur la partie avant gauche de la paroi interne du four (reportez-vous à la figure 1 pour connaître l'emplacement de la prise de la sonde).
4. Les commandes du four détectent la sonde thermique si celle-ci est branchée correctement dans la prise et l'icône s'affiche sur le tableau de commande du four.
5. Pour régler la température cible, appuyez une fois sur la touche **MEAT PROBE** (sonde thermique), puis entrez la température cible interne à l'aide des touches numériques (le réglage par défaut est de 77 °C/170 °F)†. Appuyez sur (START) pour accepter la température cible de la sonde thermique. Fermez la porte du four.
6. Réglez le four pour la **cuisson,** la **cuisson à convection** ou le **rôtissage à convection,** et entrez la température de four désirée. Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec d'autres fonctions de cuisson, mais il est impossible de s'en servir avec les fonctions **Broil** (gril) ou **Flex Clean** (autonettoyage).
7. Lors du processus de cuisson, la température réelle de la sonde thermique s'affiche par défaut. Pour voir la température cible, appuyez une fois sur la touche **MEAT PROBE** (sonde thermique). Après 6 secondes, la température réelle de la sonde thermique s'affiche. Si vous devez changer la température cible durant la cuisson, appuyez une fois sur la touche **MEAT PROBE** (sonde thermique) et utilisez les touches numériques pour ajuster la température cible. Appuyez sur la touche (START) pour confirmer les modifications.
8. La commande du four émet 3 bips lorsque la température cible interne est atteinte. Par défaut, le four passe automatiquement au réglage de maintien au chaud. La fonction de maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F). Des instructions pour changer la manière dont le four réagit une fois la température cible interne atteinte se trouvent plus loin dans cette section.

   Appuyez sur (STOP) pour arrêter la cuisson à tout moment.

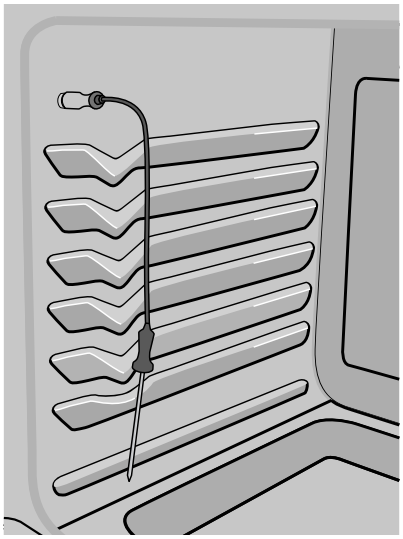


Fig. 1

Consultez les instructions suivantes pour changer la manière dont le four réagit une fois la température cible interne atteinte.

**Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :**

1. Appuyez sur la touche **MEAT PROBE** (sonde thermique) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) jusqu'à ce que le message « Continu » s'affiche (fig. 2), puis appuyez sur (START) pour confirmer.

**Pour programmer le four pour qu'il arrête la cuisson et mette automatiquement en marche le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :**

1. Appuyez sur la touche **MEAT PROBE** (sonde thermique) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) jusqu'à ce que le message « CAnCEL » (annuler) s'affiche (fig. 3), puis appuyez sur (START) pour confirmer.

Fig. 2

Fig. 3

† Le département de l'Agriculture des États-Unis affirme : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.)

La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant.

# Réglage des commandes du four

## Réglage de la cuisson lente

La fonction de cuisson lente sert à cuire les aliments plus lentement et à une température plus basse. La cuisson lente offre des résultats de cuisson comparables à ceux d'une mijoteuse.

La cuisson lente est idéale pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille. La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Cela est tout à fait normal.

Il y a deux réglages de cuisson lente disponibles : élevé (**Hi**) ou bas (**Lo**). Le réglage élevé est idéal pour cuire des aliments durant une période de 4 à 5 heures. Le réglage bas est indiqué pour les aliments qui demandent un temps de cuisson de 8 à 9 heures.

**Conseils pour obtenir des résultats optimaux avec la cuisson lente :**

- Décongelez complètement tous les aliments congelés avant de les faire cuire à cuisson lente.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez plusieurs grilles selon la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si la chaleur du four s'échappe trop souvent, il se peut que le temps de cuisson en mode « Slow Cook » (cuisson lente) s'allonge.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle lâche ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en gras, les os et la forme du rôti.
- Pour savoir si la nourriture est à point, respectez la température recommandée dans la recette en mesurant à l'aide d'un thermomètre.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson lente.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.

**⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Par exemple, pour régler la cuisson lente :**

1. Placez l'ustensile dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **SLOW COOK** (cuisson lente). « Hi » (élevé) s'affiche pour indiquer que le réglage de température par défaut est élevé.
3. Si un réglage bas est nécessaire, appuyez une nouvelle fois sur la touche **SLOW COOK** (cuisson lente) pour sélectionner le réglage bas.
4. Appuyez sur START pour activer la cuisson lente.

   Pour arrêter la cuisson lente à tout moment, appuyez sur STOP.

**Remarques importantes :**

- La cuisson lente peut être utilisée avec des réglages supplémentaires de temps de cuisson et de mise en marche différée.
- Le temps de cuisson maximal de la cuisson lente est de 11 heures 59 minutes, sauf si le four est en mode de cuisson continue.

# Réglage des commandes du four

## Warm & Hold[MC]

Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud pour qu'ils puissent être servis jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement. Le maintien au chaud doit seulement être utilisé avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F).

**⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Par exemple, pour régler la fonction de maintien au chaud :**

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur la touche **WARM & HOLD** (maintien au chaud). **HLd** s'affiche. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande de maintien au chaud s'annulera.
3. Appuyez sur START. Le maintien au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures.
   Pour arrêter le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur STOP.

**Par exemple, pour que le maintien au chaud SE DÉCLENCHE automatiquement après 45 minutes de cuisson avec une température par défaut du four de 177 °C (350 °F) :**

1. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
2. Entrez **4 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur START pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
5. Appuyez sur START pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche **WARM & HOLD** (maintien au chaud). **HLd** s'affiche sur le tableau de commande du four.
7. Appuyez sur START pour confirmer. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le maintien au chaud SE DÉCLENCHERA automatiquement. Le maintien au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures.

**Remarques importantes :**

- Le maintien au chaud garde la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures.
- Le maintien au chaud peut être réglé à la fin de la cuisson ou il peut être réglé pour se mettre automatiquement en marche une après une cuisson minutée. Une mise en marche différée peut également être ajoutée.

## Recipe Recall (rappel de la recette)

La caractéristique de rappel de la recette est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages de votre recette préférée. Cette fonction vous permet d'enregistrer un réglage pour chacune des touches de cuisson de base. Les touches avec lesquelles une recette peut être enregistrée sont **BAKE** (cuisson), **CONV BAKE** (cuisson à convection), **CONV ROAST** (rôtissage à convection), **CAKES BREADS** (gâteaux/pains), **PREHEAT** (préchauffage) et **SLOW COOK** (cuisson lente). Cette fonction permet également d'enregistrer et d'utiliser les réglages supplémentaires de temps de cuisson ou de maintien au chaud.

**Par exemple, pour enregistrer une recette de biscuit type avec une cuisson à 375 °F (190 °C) pendant 9 minutes et un arrêt automatique :**

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
3. Appuyez sur les touches numériques **3 7 5**.
4. Appuyez sur START.
5. Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
6. Entrez le temps de cuisson au four désiré. Appuyez sur la touche numérique **9**.
7. Maintenez la touche START enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore de confirmation se fasse entendre (environ 3 secondes). La recette est désormais enregistrée avec la touche **BAKE** (cuisson) pour une utilisation ultérieure. Si vous désirez enregistrer les recettes sans commencer la cuisson, appuyez sur STOP après avoir appuyé sur la touche START.

**Par exemple, pour utiliser la recette de biscuit précédemment enregistrée avec la touche BAKE (cuisson) :**

1. Positionnez les grilles à l'intérieur du four lorsque celui-ci est froid.
2. Appuyez sur **BAKE** (cuisson). La recette précédemment enregistrée avec la touche **BAKE** (cuisson) peut être utilisée.
3. Appuyez sur START.

**Remarques importantes :**

- Une fois la recette enregistrée avec une touche, vous pouvez utiliser l'information qui s'y rapporte en appuyant sur la touche correspondante.
- Si une recette rappelée comprend un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Pour effacer toutes les recettes enregistrées, consultez la section **Rétablir les réglages par défaut.**

# Réglage des commandes du four

## Utilisation de la fonction AirGuard[MC]

Votre four est doté d'un épurateur d'air à action catalytique qui peut être mis en marche durant la cuisson. Ce dispositif aide à éliminer la fumée et à réduire 85 % des odeurs produites durant le fonctionnement du four.

Le voyant AirGuard s'allume à chaque fois que la fonction AirGuard est active (fig. 1).

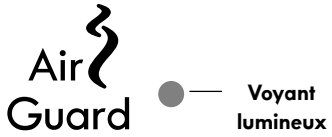



Fig. 1

Si vous désirez que cette fonction purifie l'air provenant du four APRÈS le début de la cuisson, appuyez sur la touche Air Guard.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche Air Guard.

**Remarque importante :**

Durant l'autonettoyage Flex Clean, AirGuard s'active automatiquement et ne peut être arrêtée manuellement.

## Utilisation de l'éclairage du four

Les lampes intérieures du four S'ALLUMENT automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

L'éclairage du four est situé sur la paroi arrière du four. Il est protégé par un globe en verre. Le protecteur en verre protège l'ampoule des températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer les ampoules du four, reportez-vous au paragraphe **Remplacement des ampoules du four** dans la section « Entretien et nettoyage ».

## Éclairage d'accentuation

Votre appareil est équipé d'un éclairage d'accentuation, centré horizontalement derrière le tableau de commande tactile. L'éclairage d'accentuation offre une intensité lumineuse de style théâtre qui augmente progressivement lors de sa mise en marche et diminue de la même manière lors de son arrêt.

Lorsque l'éclairage d'accentuation est éteint, il est en mode automatique par défaut. Cela signifie que l'éclairage d'accentuation s'allume automatiquement lorsqu'une ou plusieurs fonctions du four ou de la table de cuisson, comme la minuterie, sont activées. L'éclairage d'accentuation s'éteint automatiquement lorsque ces fonctions ne sont plus actives.

Lorsque l'éclairage d'accentuation est ÉTEINT, il peut être ALLUMÉ manuellement à la pression de la touche **ACCENT LIGHT** (éclairage d'accentuation). Lorsque l'éclairage d'accentuation a été allumé manuellement, il reste allumé jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement grâce à une nouvelle pression de la touche **ACCENT LIGHT** (éclairage d'accentuation).

L'intensité de l'éclairage d'accentuation peut également être réglée.

**Par exemple, pour régler l'intensité de l'éclairage d'accentuation :**

1. Maintenez la touche **ACCENT LIGHT** (éclairage d'accentuation) enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore de confirmation se fasse entendre (environ 6 secondes).
2. Le réglage d'intensité lumineuse par défaut de 100 s'affiche (fig. 1).
3. À l'aide des touches numériques, entrez un chiffre compris entre **0** et **100** pour modifier le niveau d'intensité lumineuse. Entrer **0** (fig. 2) ÉTEINT l'éclairage d'accentuation jusqu'à ce que l'intensité lumineuse soit réglée à un niveau supérieur.
4. Appuyez sur START pour enregistrer le réglage d'intensité lumineuse désiré.

Fig. 1

Fig. 2

# Réglage des commandes du four

## Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température de four indiquée.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer l'écart de température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

**Par exemple, pour augmenter (+) ou diminuer (-) la température du four de 20 °F (11 °C) :**

1. Maintenez la touche **BAKE** (cuisson) enfoncée jusqu'à ce que les commandes du four émettent un 2e signal sonore (environ 6 secondes).
2. Entrez **2 0** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour passer de l'augmentation (+) à la diminution (-) de la température. Ces symboles s'affichent.
4. Appuyez sur START pour confirmer la modification.

**Remarques importantes :**

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage Flex Clean.
- Si l'afficheur indique un ajustement de -20 °F (-11 °C) et que vous désirez plutôt un ajustement de +20 °F (+11 °C), vous pouvez passez de - à + et vice versa en appuyant sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage; reportez-vous à l'étape 3).
- **N'UTILISEZ PAS** de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.
- Vous pouvez également procéder à un tel réglage lorsque la température de votre four est réglée pour fonctionner en degrés Celsius (°C). Les réglages minimum et maximum en degrés Celsius sont de plus (+) ou moins (-) 19 °C.

## Rétablir les réglages par défaut

Votre nouvel appareil dispose de réglages de commande prédéterminés. Avec le temps, l'utilisateur peut modifier ces réglages par défaut. Les fonctions suivantes peuvent être utilisées avec les réglages de l'utilisateur et avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Mode de commande silencieux ou sonore
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de température du four
- Ensemble des recettes enregistrées
- Réglages de la sonde thermique
- Réglage de l'éclairage d'accentuation

Notez que si vous décidez de rétablir **TOUS** les réglages par défaut des fonctions, les réglages de l'utilisateur seront supprimés, y compris l'écart de température du four et les recettes enregistrées.

**Par exemple, pour rétablir les réglages par défaut :**

1. Maintenez la touche numérique ***7*** enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 6 secondes).
2. Appuyez sur START. Tous les réglages de préférence de l'utilisateur seront supprimés et les réglages par défaut rétablis.

# Réglage des commandes du four

## Fonction de sabbat

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, visitez le **http:\\www.star-k.org.**

Les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction de sabbat. La fonction de sabbat ne peut être utilisée que lorsque la fonction **Bake** (cuisson) est activée.

Une fois le four réglé correctement pour une **cuisson** avec la fonction de sabbat activée, il fonctionnera tant que la fonction de sabbat ne sera pas désactivée. La fonction de sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et lance le mode de cuisson continue.

**AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**Par exemple, pour programmer le four pour une cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et activer la fonction de sabbat :**

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Positionnez les grilles, placez l'ustensile dans le four et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson).
4. Appuyez sur START.
5. Si le temps de cuisson ou la mise en marche différée ne sont pas nécessaires, **allez directement à l'étape 6**. Si un temps de cuisson ou une mise en marche différée sont souhaités, entrez le temps maintenant. Consultez les sections sur le temps de cuisson et la mise en marche différée pour des instructions détaillées.
6. Maintenez les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour activer le mode de sabbat. Une fois la fonction activée, **SAb** (fig. 1) s'affichera pour indiquer que le four est correctement réglé pour la fonction de sabbat.

Fig. 1

**Remarques importantes :**

- Il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. SEULES les touches suivantes fonctionnent normalement avec la fonction de sabbat : les touches numériques **0-9,** les touches **BAKE** (cuisson), START et STOP. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Appuyez sur **BAKE** (cuisson), utilisez les touches numériques pour entrer le changement de température (de 77 °C à 260 °C/de 170 °F à 290 °F), puis appuyez sur START (pour les fêtes juives seulement). N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche START si vous avez changé la température du four pendant que la fonction de sabbat était activée. Vous vous assurez ainsi que le four reste ALLUMÉ même si vous avez tenté de régler la température au-dessous ou au-delà de ce que peut accepter le régulateur du four. Si la température du four est réglée incorrectement, elle se règle par défaut à 77 °C ou 288 °C (170 °F ou 550 °F). Essayez à nouveau de régler la température du four.
- Si la lampe du four s'avère nécessaire lors du sabbat, appuyez sur la touche pour l'allumer **avant** d'activer la fonction de sabbat. Lorsque la lampe du four est allumée et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure allumée jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit DÉSACTIVÉE. Si vous voulez éteindre la lampe du four, assurez-vous de le faire **avant** d'activer la fonction de sabbat.
- Souvenez-vous que le four s'éteint automatiquement à la fin d'une **cuisson minutée,** d'une **mise en marche différée** ou d'un **maintien au chaud**. Ceux-ci ne peuvent donc être utilisés qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.
- Si une heure de mise en marche différée de plus de 11 heures 59 minutes (réglage maximal) est souhaitée, réglez les commandes du four pour un affichage sur 24 heures. Pour des instructions détaillées, consultez **Réglage de l'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures**.
- L'éclairage d'accentuation ne fonctionne pas lorsque la fonction de sabbat est activée.

# Réglage des commandes du four

## Fonction de sabbat

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)

**Par exemple, pour éteindre le four, mais conserver la fonction de sabbat :**

Appuyez sur STOP.

**Par exemple, pour désactiver la fonction de sabbat :**
Maintenez les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) enfoncées simultanément pendant au moins 3 secondes pour désactiver la fonction de sabbat. Les commandes émettront un signal sonore de confirmation et **SAb** disparaîtra de l'afficheur. Le four n'est plus programmé pour la fonction de sabbat.

**Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction Sabbat est activée?**
Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, le four ne se rallume pas automatiquement. Le four se rappelle que le réglage de sabbat était activé et affiche **SF** pour signaler l'erreur de fonction de sabbat (fig. 1).

Fig. 1

La nourriture peut être enlevée du four sans danger pendant que la fonction de sabbat est toujours activée. Cependant, le four ne peut être rallumé avant la fin du sabbat. Après le sabbat, DÉSACTIVEZ la fonction de sabbat. Maintenez les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) enfoncées simultanément pendant au moins 3 secondes pour désactiver la fonction de sabbat. **SF** disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées.

# Tiroir chauffant

## Tiroir chauffant Warm & Ready[MC] (certains modèles).

Le tiroir chauffant est destiné à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des exemples sont les légumes, les sauces, les viandes, les cocottes, les biscuits, les petits pains et les pâtisseries. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir chauffant; placez-y toujours des aliments chauds.

Le tiroir chauffant peut également être utilisé pour réchauffer des assiettes à dîner. Tous les aliments placés dans le tiroir chauffant doivent être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium pour préserver leur qualité.

**⚠ AVERTISSEMENT DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE.** Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

**⚠ AVERTISSEMENT Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

**⚠ AVERTISSEMENT NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil, notamment le tiroir chauffant.

**⚠ ATTENTION** Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

**Remarque importante :**
Le tiroir chauffant est muni d'un loquet qui requiert l'utilisation de force additionnelle pour ouvrir et fermer le tiroir.

**Disposition de la grille du tiroir chauffant**
La grille du tiroir chauffant peut être utilisée de 2 façons :

- **Relevée** (fig. 1) pour permettre de disposer des aliments peu épais sur et sous la grille (par exemple petits pains ou biscuits sur la grille et un plat mijoté en dessous).
- **À plat sur le fond** (fig. 2) pour permettre de disposer sur la grille des aliments de moindre poids et de la vaisselle vide (par exemple, assiettes à dîner, petits pains ou pâtisseries).

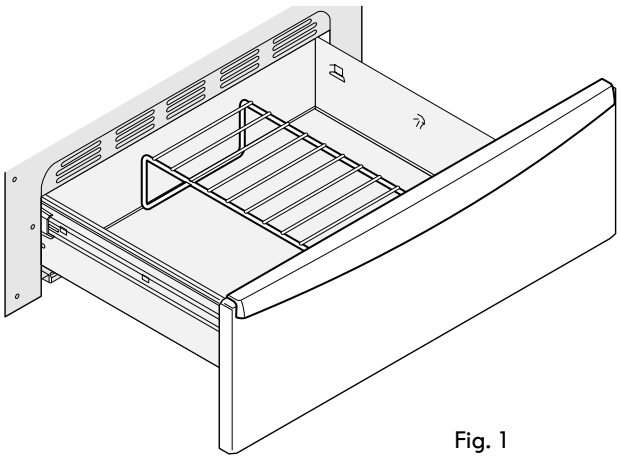


Fig. 1

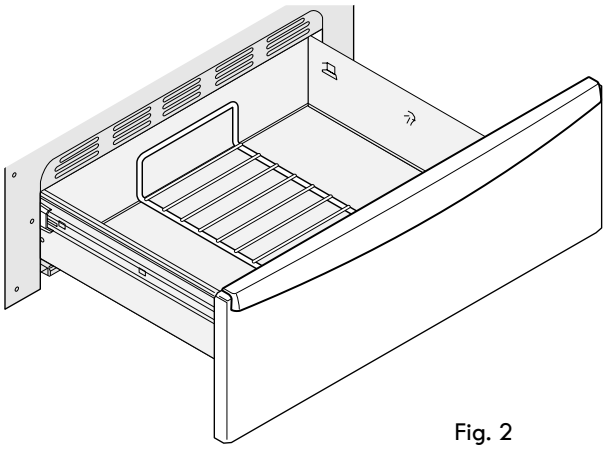


Fig. 2

# Tiroir chauffant

## Commandes du tiroir chauffant

Les commandes du tiroir chauffant se situent sur le tableau de commande. Utilisez les touches de commande du tiroir chauffant pour le METTRE EN MARCHE et l'ARRÊTER, et régler sa température. Cinq réglages de températures sont disponibles, de basse à élevée (fig. 2).

**Voyant du tiroir chauffant**

Le voyant du tiroir chauffant se situe à côté de la touche ON/OFF du tiroir chauffant (fig. 1). Il s'allume lorsque le tiroir chauffant est MIS EN MARCHE et reste allumé lorsque le tiroir chauffant est ARRÊTÉ.

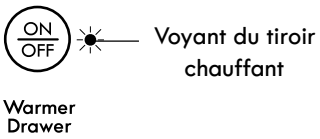



**Fig. 1**

**ATTENTION** Enfilez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du tiroir chauffant car les ustensiles et les plats qui s'y trouvent sont chauds et risquent de vous brûler.

**Pour régler le tiroir chauffant :**

1. Installez la grille du tiroir chauffant (le cas échéant) dans le tiroir chauffant, puis placez-y les aliments cuits ou la vaisselle. Fermez le tiroir chauffant.
2. Pour mettre le tiroir chauffant en marche, appuyez sur sa touche ON/OFF et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore de confirmation se fasse entendre.
3. Pour régler la température, appuyez sur la touche **HI** (élevé) ou **LO** (bas) et utilisez ces touches pour ajuster le réglage de puissance désiré. Relâchez la touche lorsque le réglage de température désiré est affiché par les voyants. La figure 2 ci-dessous montre des exemples des réglages bas, moyen et élevé.
4. Une fois le maintien au chaud terminé, appuyez sur ON/OFF pour ARRÊTER le tiroir chauffant et retirez les aliments avec précaution.

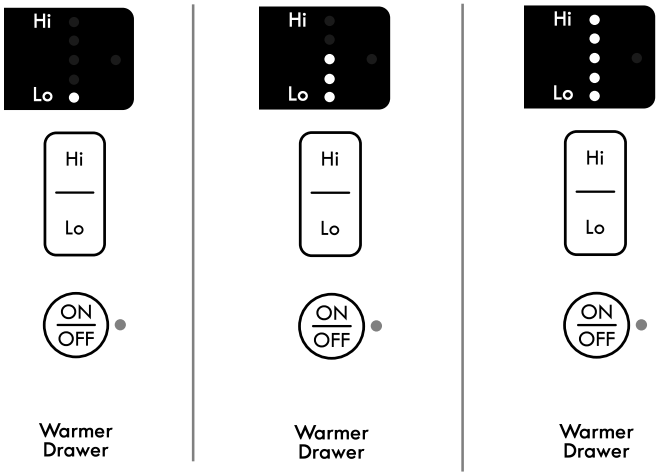



Fig. 2

**Réglages du tiroir chauffant**

Les réglages recommandés pour le tiroir chauffant sont fournis à la figure 3. Les réglages fournis ne sont que des recommandations. Si un aliment n'est pas dans la liste, commencez par le réglage moyen. Si vous désirez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre.

La plupart des aliments peuvent être conservés à une température de service à l'aide du réglage moyen. Lorsque vous devez maintenir chauds plusieurs types d'aliment (par exemple, une viande avec deux légumes et des petits pains), utilisez le réglage élevé.

**Réglages recommandés pour le maintien au chaud des aliments**

| Aliments | Réglage |
|---|---|
| Bacon | Hi (élevé) |
| Galettes de steak haché | Hi (élevé) |
| Volaille | Hi (élevé) |
| Côtelettes de porc | Hi (élevé) |
| Aliments frits | Hi (élevé) |
| Pizza | Hi (élevé) |
| Sauces | Moyen |
| Plats mijotés | Moyen |
| Œufs | Moyen |
| Rôtis (bœuf, porc, agneau) | Moyen |
| Légumes | Moyen |
| Biscuits | Moyen |
| Petits pains (durs) | Moyen |
| Pâtisseries | Moyen |
| Petits pains (mous) | Lo (bas) |
| Assiettes à dîner vides | Lo (bas) |

Fig. 3

**Remarques importantes :**

- **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments.** Le plastique pourrait fondre dans le tiroir chauffant et s'avérer très difficile à enlever. N'utilisez dans le tiroir chauffant que des ustensiles de cuisine recommandés par le fabricant pour une utilisation avec tiroir chauffant.
- Commencez toujours l'utilisation du tiroir chauffant avec des aliments chauds. **NE RÉCHAUFFEZ PAS** des aliments froids dans le tiroir chauffant.
- Pour minimiser la perte de chaleur, évitez d'ouvrir souvent le tiroir chauffant pendant son utilisation.
- L'autonettoyage Flex Clean peut être réglé lorsque le tiroir chauffant est utilisé.
- Si le voyant de fermentation du pain s'allume lorsque vous réglez la température, appuyez sur la touche **HI** (élevé) pour revenir à un des cinq réglages du tiroir chauffant.

# Tiroir chauffant

## Fermentation du pain

Le tiroir chauffant comporte une fonction **Proof Bread** (fermentation du pain) qui peut être utilisée pour aider à préparer la pâte à pain. La durée recommandée de conservation de la pâte à pain dans le tiroir chauffant est d'environ 45 à 60 minutes. Assurez-vous de suivre les durées recommandées dans la recette.

La pâte à pain va presque doubler de volume, assurez-vous donc de la placer dans un grand bol. Disposez la grille du tiroir chauffant à plat (fig. 1) et placez le bol contenant la pâte à pain sur la grille.

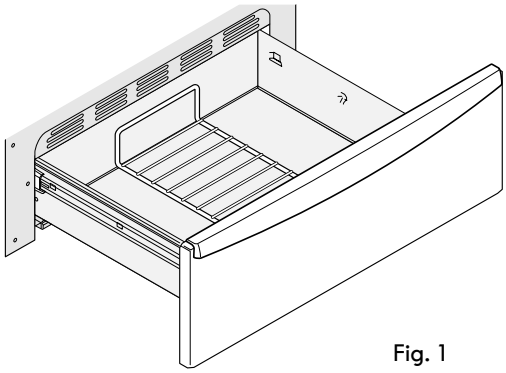


Fig. 1

**Pour programmer la fermentation du pain avec le tiroir chauffant :**

1. Disposez la grille dans le tiroir chauffant (fig. 1) et placez la pâte à pain dans un grand bol sur la grille. Fermez le tiroir chauffant.
2. Appuyez sur la touche ON/OFF pour METTRE EN MARCHE le tiroir chauffant.
3. Appuyez une fois sur la touche **LO** pour utiliser le réglage **bas** du tiroir chauffant.
4. Appuyez une nouvelle fois sur **LO** (bas) pour activer la fonction de **fermentation du pain**. Le voyant PROOF BREAD s'allume lorsque la fonction de fermentation du pain est active (fig. 2).
5. Lorsque la pâte à pain est prête, appuyez sur la touche ON/OFF pour arrêter le tiroir chauffant et retirez la pâte à pain de celui-ci.

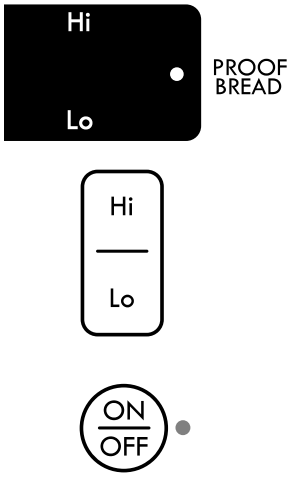



Fig. 2

## Régulateur d'humidité du tiroir chauffant

Cette fonction peut être utilisée pour contrôler le niveau d'humidité dans le tiroir chauffant. Le bouton du régulateur d'humidité est situé sur le panneau interne avant du tiroir chauffant.

Pour que les aliments conservent leur humidité, déplacez la poignée vers la droite. Vous fermerez ainsi les orifices d'aération et conserverez l'humidité à l'intérieur du tiroir chauffant. Pour que les aliments soient croustillants, déplacez la poignée vers la gauche. Vous ouvrirez ainsi les orifices d'aération et permettrez à l'humidité de s'échapper.

**Pour une chaleur sèche :** Faites glisser le bouton de commande de l'humidité vers l'inscription « Less » (moins; fig. 3). Ceci permettra à la chaleur humide de s'échapper et procurera un environnement sec à l'aliment placé dans le tiroir chauffant.

**Pour une chaleur humide :** Faites glisser le bouton de commande de l'humidité vers l'inscription « More » (plus; fig. 4). Plus d'humidité restera dans la cavité du tiroir chauffant. Ceci empêchera les aliments contenus dans le tiroir chauffant de se déshydrater.

Fig. 3

Fig. 4

**Remarque importante :**
Pour certains types de plats, il est possible que vous ayez à entreposer des aliments préparés à l'avance dans un environnement à « humidité sèche ».
Si vous ajustez le régulateur fréquemment, desserrez légèrement le bouton du régulateur d'humidité et faites-le glisser à la position désirée. Pour maintenir un réglage, ajustez le bouton de commande à la position désirée et serrez le bouton.

# Autonettoyage Flex Clean

Un four autonettoyant se nettoie à de hautes températures qui se situent bien au-dessus des températures de cuisson normales. Les températures de nettoyage élevées éliminent complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

La fonction d'autonettoyage Flex Clean vous permet de programmer un nettoyage d'une durée comprise entre 2 et 4 heures. Il faut 3 heures pour un nettoyage normal, 2 heures pour de légères saletés et 4 heures pour les saletés tenaces.

## Lisez cela avant d'utiliser l'autonettoyage Flex Clean

**Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde AVANT de commencer un cycle d'autonettoyage :**

**ATTENTION** **NE LAISSEZ PAS d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.** Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.

**ATTENTION** **NE RECOUVREZ PAS les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium.** Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four. Le papier d'aluminium fondra sur l'intérieur du four.

**ATTENTION** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**ATTENTION** **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte.

**ATTENTION** Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. **La cuisinière peut être encore TRÈS CHAUDE** et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

**Remarques importantes :**

- **Retirez tous les articles et accessoires de la cavité du four pour éviter tout dommage.** Les grilles de four recouvertes d'émail robuste peuvent être laissées dans le four.
- Retirez TOUS les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et **TOUT PAPIER D'ALUMINIUM.** Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et peut fondre.
- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, devant, sur la sole du four (fig. 1). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage Flex Clean (fig. 1).
- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte (fig. 1). Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint. **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Cela pourrait endommager le joint de la porte.

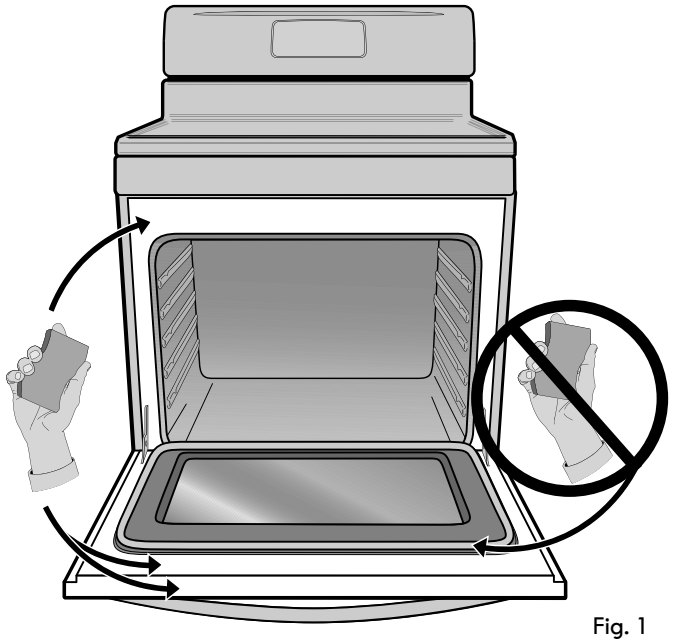


Fig. 1

## Réglage de l'autonettoyage Flex Clean

**Par exemple, pour lancer un autonettoyage Flex Clean immédiatement :**

1. Assurez-vous de retirer **TOUS** les articles du four, sauf les grilles recouvertes d'émail robuste. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement** fermée.
2. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage) pour un nettoyage d'une durée par défaut de 3 heures. Après avoir appuyé sur la touche FLEX CLEAN (autonettoyage), vous pouvez accepter la durée de nettoyage par défaut de 3 heures en allant à l'étape 3.

   À ce moment, vous pouvez choisir un temps de nettoyage différent. Le temps de nettoyage doit être compris entre 2 et 4 heures, et entré à l'aide des touches numériques. Par exemple, entrez **2 0 0** pour une durée de 2 heures ou entrez **4 0 0** pour un temps d'autonettoyage de 4 heures. Vous pouvez choisir une durée de nettoyage de 2 heures 15 minutes en entrant **2 1 5** (heures et minutes).
3. Appuyez sur START pour activer l'autonettoyage Flex Clean.

# Autonettoyage Flex Clean

Dès que l'autonettoyage Flex Clean est lancé, un mécanisme de verrouillage motorisé commence à verrouiller automatiquement la porte du four. **door Loc** s'affiche (fig. 1). **N'OUVREZ PAS** la porte du four lorsque **door Loc** est affiché (laissez 15 secondes au mécanisme de verrouillage pour verrouiller la porte du four).

Lorsque la porte est verrouillée, **CLn** s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage Flex Clean (fig. 2).

Fig. 1

Fig. 2

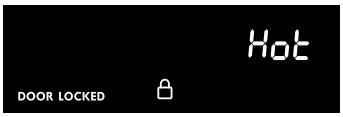



Fig. 3

Fig. 4

**Lorsque l'autonettoyage Flex Clean est terminé :**

1. Le message **CLn** ne s'affiche plus et **Hot** (chaud) s'affiche (fig. 3).
2. Dès que le four s'est refroidi (pendant environ 1 heure) et que **Hot** n'est plus affiché, le message **door OPn** s'affiche (fig. 4). **Lorsque ce message ne s'affiche plus, la porte du four peut être ouverte.**

   **ATTENTION** Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD et vous pourriez vous brûler.** Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

**Remarques importantes :**

- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1er cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors de ce cycle d'autonettoyage.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.
- La fonction d'autonettoyage Flex Clean ne fonctionne pas lorsqu'un élément de surface radiant est EN MARCHE ou que le verrouillage du four est activé.

## Autonettoyage Flex Clean différé

**Par exemple, pour programmer un autonettoyage Flex Clean différé avec une durée d'autonettoyage par défaut de 3 heures et une heure de mise en marche de 9 h 00 :**

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, que le four est vide et que TOUTES les grilles du four ont été retirées. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).
3. À l'aide du clavier numérique, entrez **9 0 0** pour l'heure de mise en marche.
4. Appuyez sur START pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche **FLEX CLEAN** (autonettoyage).
6. Appuyez sur START.

**S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage Flex Clean lorsqu'il fonctionne :**

1. Appuyez sur STOP.
2. Si l'autonettoyage Flex Clean a fait chauffer le four à température élevée, attendez un temps suffisant pour qu'il refroidisse et pour que le message **door OPn** s'affiche (fig. 4). Lorsque ce message ne s'affiche plus, la porte du four peut être ouverte.
3. Redémarrez l'autonettoyage Flex Clean si nécessaire.

**Remarques importantes :**

- Lorsque la fonction d'autonettoyage Flex Clean est utilisée, vous pouvez vérifier le temps de nettoyage restant en appuyant une fois sur la touche Flex Clean (autonettoyage).
- Si vos commandes sont réglées pour un affichage sur 12 heures, l'autonettoyage Flex Clean différé peut être différé jusqu'à 11 heures 59 minutes uniquement. Pour régler la mise en marche de l'autonettoyage Flex Clean différé 12 heures ou plus (23 heures 59 minutes) à l'avance, veillez à régler les commandes pour un affichage sur 24 heures.
- Si l'autonettoyage Flex Clean est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage. Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption, il vous faudra peut-être attendre jusqu'à 4 heures que le four refroidisse pour utiliser un autre cycle d'autonettoyage Flex Clean.

# Entretien et nettoyage

## Recommandations de nettoyage

| Type de surface | Recommandation |
|---|---|
| **Pièces peintes**<br>**Garniture décorative peinte**<br>**Pièces de garniture en aluminium, plastique ou**<br>**Boutons de commande** (certains modèles) | Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. **N'utilisez aucun** produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place. |
| **Tableau de commande**<br>**Tableau de commande tactile**<br>**Garniture décorative** (certains modèles) | Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à l'ARRÊT, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. **N'utilisez aucun** produit abrasif sur ces surfaces, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande. |
| **Revêtement de la porte et pièces en émail vitrifié** | En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque, et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage. |
| **Intérieur du four** | Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer l'autonettoyage Flex Clean. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Pour les précautions de nettoyage très importantes, veillez à lire toutes les instructions de la section sur l'autonettoyage Flex Clean. |
| **Grilles de four recouvertes de porcelaine** | Les grilles de four recouvertes d'émail robuste peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage Flex Clean. Après un cycle d'autonettoyage, laissez le four complètement refroidir. Au besoin, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres sur les grilles du four. |
| **Porte du four** | Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne trempez pas** la porte dans l'eau. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les évents de la porte. **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. |
| **Table de cuisson en vitrocéramique** | Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage du four sur le dessus de la table de cuisson. Reportez-vous aux rubriques « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage ». |
| **Acier inoxydable** (certains modèles) | Utilisez seulement des nettoyants et des produits à polir qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens du grain du métal pour éviter de l'endommager. **N'utilisez pas de produit de nettoyage à concentration élevée en chlore ou en chlorure**. **N'utilisez pas** de produit de récurage trop puissant. Procédez au polissage avec un chiffon non pelucheux. Assurez-vous d'essuyer l'excès de produit nettoyant/à polir de la surface métallique pour éviter la formation de taches bleuâtres qui ne pourront être enlevées lors du chauffage du four. Nettoyez les taches tenaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre. |

# Entretien et nettoyage

## Entretien de la table de cuisson

**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.**

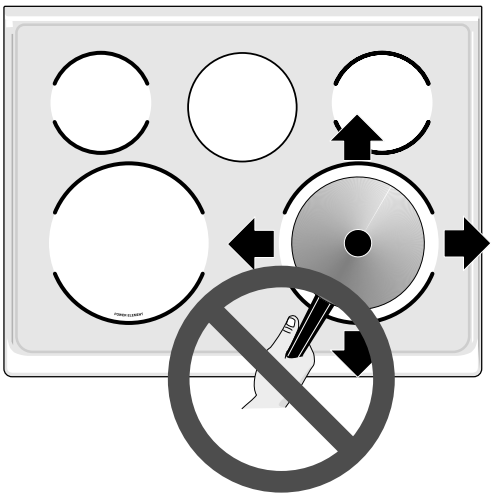
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, il est recommandé d'appliquer la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

**Ne pas :**

- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.
- Faire glisser d'objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.



## Nettoyage de la table de cuisson

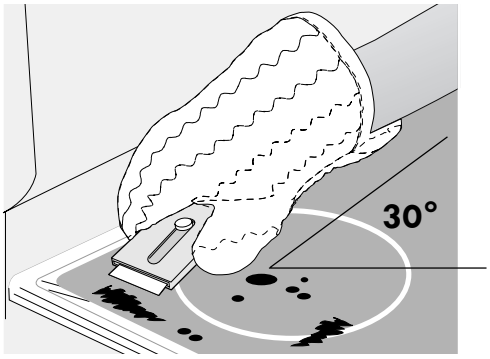
**⚠ AVERTISSEMENT N'UTILISEZ AUCUN produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.**

**⚠ ATTENTION** Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'ARRÊT (OFF) et que la table de cuisson est REFROIDIE. **La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

**Saleté légère à modérée :**
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

**Saleté épaisse, brûlée :**
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique non abrasif, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.




**Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :**
Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement. Après avoir ÉTEINT les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

# Entretien et nettoyage

## Nettoyage de la table de cuisson (suite)

**N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :**

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Papier essuie-tout, chiffons ou éponges encrassés (ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration).

**Remarque importante :**
La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

### Nettoyage général

Consultez le **Tableau des recommandations de nettoyage** de la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails sur le nettoyage de pièces spécifiques de la cuisinière.

**ATTENTION** Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. **La cuisinière peut être encore chaude** et vous pourriez vous brûler.

**ATTENTION** L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

## Papier d'aluminium et ustensiles

**AVERTISSEMENT** **NE RECOUVREZ JAMAIS les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.**

**AVERTISSEMENT** **Revêtements protecteurs : N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM pour recouvrir la sole du four.** N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Papier d'aluminium : L'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager celle-ci. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez EN AUCUN CAS du papier d'aluminium toucher la table de cuisson.

## Remplacement des ampoules du four

**ATTENTION** Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

**Remplacement de l'ampoule du four :**

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le protecteur de la lampe du four (fig. 1).
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 40 W de type T4 pour électroménagers. Ne touchez pas l'ampoule halogène avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.
4. Replacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

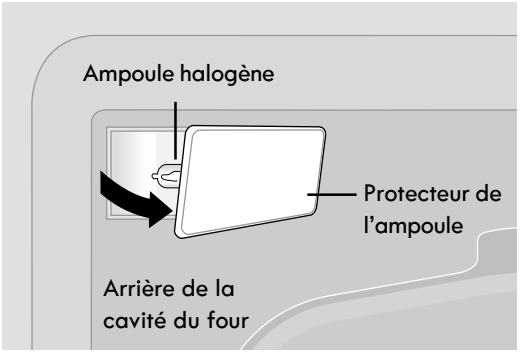



Fig. 1

# Entretien et nettoyage

## Retrait et remise en place de la porte du four

**ATTENTION** **Pour éviter les blessures** lorsque vous retirez ou replacez la porte du four, suivez **attentivement** les instructions et tenez toujours la porte du four ouverte **en éloignant vos mains des charnières**.

**ATTENTION** La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

**Pour retirer la porte du four :**

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

**Pour remettre la porte du four en place :**

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte - fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol - fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée, puis refermez la porte du four.

## Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

**La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut se casser. Lisez les recommandations suivantes :**

- Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

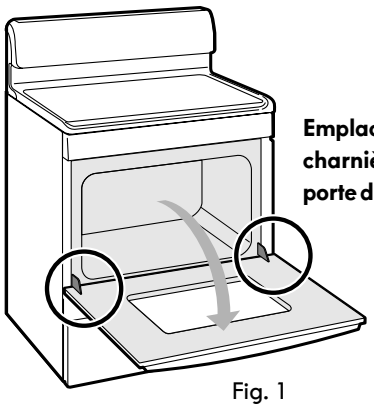



Fig. 1

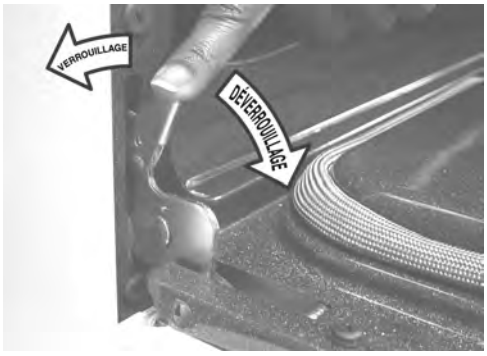



Fig. 2

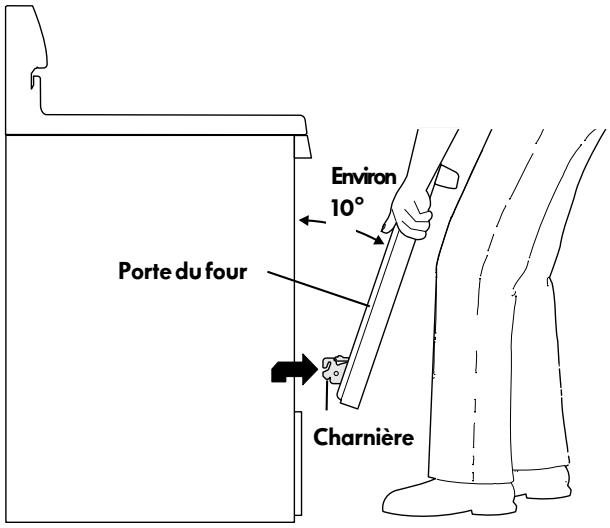



Fig. 3

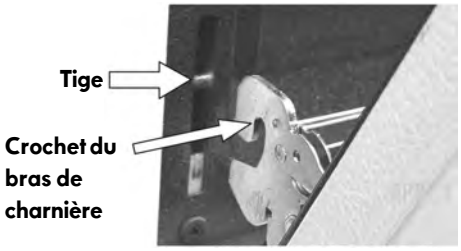



Fig. 4

## **Avant de faire appel au service après-vente** • Solutions aux problèmes courants

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème.

| **Problème** | **Solution** |
|---|---|
| Mauvais résultats de cuisson. | • De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou pas assez, consultez la rubrique **Ajustement de la température du four** dans la section « Réglage des commandes du four ». |
| L'appareil n'est pas de niveau. | • Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.<br>• Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.<br>• Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.<br>• Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil. |
| La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation. | • Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.<br>• La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette. |
| La cuisinière ne fonctionne pas. | • Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.<br>• Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.<br>• Le câblage n'est pas complet. Composez le 1-800-4-MY-HOME$^{MD}$ (reportez-vous à la dernière de couverture). |
| Le four ne fonctionne pas. | • L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe **Réglage de l'horloge** dans la section « Réglage des commandes du four ».<br>• Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de ce guide et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page. |
| L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud. | • Mauvais réglage. Réglez la puissance. |
| L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément. | • Assurez-vous que la commande de surface appropriée est mise en position de MARCHE pour l'élément souhaité.<br>• Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | • Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez également le paragraphe **Remplacement de l'ampoule du four** de la section « Entretien et nettoyage ». |

## **Avant de faire appel au service après-vente** • Solutions aux problèmes courants

| **Problème** | **Solution** |
|---|---|
| Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril. | • Réglage incorrect. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « Réglage des commandes du four ».<br>• Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour gril lors de la cuisson au gril.<br>• Viande trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril.<br>• La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.<br>• La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive. |
| Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation. | • Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous à la rubrique **Gril** de la section « Réglage des commandes du four ». |
| Le tableau de commande du four ou de la table de cuisson émet un signal sonore et affiche un code d'erreur. | • Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche STOP pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson ou de gril. Si le code d'erreur comportant la lettre F ou E réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur STOP pour l'effacer et demandez de l'aide en téléphonant au 1-800-4-MY-HOME$^{MD}$ (reportez-vous à la dernière de couverture). |
| L'autonettoyage Flex Clean ne fonctionne pas. | • Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Flex Clean. |
| Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage Flex Clean. | • L'autonettoyage Flex Clean a été interrompu. Lisez les instructions de la section sur l'autonettoyage Flex Clean.<br>• Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser l'autonettoyage Flex Clean<br>• Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte. |
| Le ventilateur de convection ne tourne pas. | • La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four. |

## **Avant de faire appel au service après-vente** • Solutions aux problèmes courants

| Problème | Solution |
|---|---|
| Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson. | • Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.<br>• Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide.<br>• Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. |
| Marque de métal sur la table de cuisson. | • Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide. |
| Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson. | • Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour plus d'information, reportez-vous aux paragraphes « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section « Entretien et nettoyage » de ce guide. |
| Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la surface de cuisson. | • Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Éliminez-les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site au **www.sears.com** pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures non abrasif. |

# Protection Agreements

## Master Protection Agreements

*Congratulations on making a smart purchase.* Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.**

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

## Sears Installation Service

*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

# Contrats de protection

## Contrats de protection principaux

*Félicitations! Vous avez fait un bon achat.* Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé **« Résolution rapide »**, qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

**Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.**

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

## Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

**www.managemylife.com**

---

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®** **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

**www.sears.com** **www.sears.ca**

---

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.) **www.sears.com**

**1-800-469-4663** (Canada) **www.sears.ca**

---

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

---

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER**[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / [TM] Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / [TM] Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC